Proc. Administrativo 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 12/08/2024 às 16:25:20

Setores envolvidos:

SEADM-DESUP

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Boa tarde! Anexo aos autos o Memorando 10.418/2024 - Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs referente a Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Assinado por 1 pessoa: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7D0D-F1B0-3E09-F02A e informe o código 7D0D-F1B0-3E09-F02A

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 7D0D-F1B0-3E09-F02A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 12/08/2024 16:25:31 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7D0D-F1B0-3E09-F02A

Memorando 10.418/2024

De: Hotton B. - SEADM

Para: SEADM - Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

Data: 06/06/2024 às 17:21:18

Setores (CC):

SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DESUP, SEGOV, SECULT

Setores envolvidos:

SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DESUP, SEGOV, SECULT

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Caríssimos,

Solicitamos, por gentileza, a manifestação das unidades com relação à existência de demanda para aquisição de carnes e frios e itens similares. Dá-se o prazo de até 17/06/2024 para envio dos DFDs, devidamente preenchidos e justificados. A licitação atual tem vencimento em 21/07/2024. **Produtos similares devem ser juntados em uma licitação única, para obtenção de mais economia ao Município.**

Terminado o prazo, designaremos a equipe para elaboração do ETP, conforme já explanado Memorando 1Doc nº 1.604/2024.

Os DFDs deverão conter as justificativas com das quantidades solicitadas: no mínimo, com a demonstração do histórico de consumo.

Atenciosamente,

_

Hotton Bruno Lucena Bernardo
Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Assinado por 1 pessoa: HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8166-2729-37BE-B2A1 e informe o código 8166-2729-37BE-B2A1

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 8166-2729-37BE-B2A1

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO (CPF 420.XXX.XXX-17) em 06/06/2024 17:21:26 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8166-2729-37BE-B2A1

Memorando 1- 10.418/2024

De: Giovana A. - SEGOV

Para: -

Data: 10/06/2024 às 08:25:21

Setores envolvidos:

SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DESUP, SEGOV, SECULT

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Prezado,

Encaminho a DFD solicitada para atender a demanda da Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico.

Atenciosamente,

_

Giovana Ribeiro Antunes

Chefe da Divisão de Capacitação e Cursos e Desenvolvimento Local

Anexos:
DFDFrios_2024.pdf

Assinado por 1 pessoa: JACKSON PEREIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0AB3-4730-2779-91B5 e informe o código 0AB3-4730-2779-91B5

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 019/2024 – GOV

TIPO DA DEMANDA:

( ) Serviços e fornecimentos contínuos **(art. 6, inc. XV)**
( ) Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra **(art. 6º, inc. XVI)**
( ) Serviços não contínuos ou contratados por escopo **(art. 6º, inc. XVII)**
( ) Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual **(Art. 6º, inc. XVIII)**
( ) Serviço de obra e/ou engenharia
(X) Aquisição de material de consumo
( ) Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
( ) Locações
( ) Outro: _____

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Contratação de empresa para fornecimento de frios de forma parcelada.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

Atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, que prevê na clausula segunda, inciso II - item c, o fornecimento dos materiais necessários à limpeza das dependências, assim como de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar a para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati.

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

Item	Descrição	Unidade	Qtde. estimada
1	**Presunto Magro, fatiado.**	KG	72
2	**Queijo; muçarela, fatiada.**	KG	72

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Valor estimado da contratação R$ 5.500,00.

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Prazo de 30 (trinta) dias.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Prioridade Média.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

Unidade requisitante/demandante: Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico

Responsável pela demanda: Jackson Pereira dos Santos

Secretaria demandante: Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico

Email: governo@cajati.sp.gov.br	**Telefone: (13) 3854-8721**

Assinado por 1 pessoa: JACKSON PEREIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0AB3-4730-2779-91B5 e informe o código 0AB3-4730-2779-91B5
1Doc: Memorando 1- 10.418/2024 6/2345

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 0AB3-4730-2779-91B5

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

JACKSON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 293.XXX.XXX-38) em 10/06/2024 16:48:24 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0AB3-4730-2779-91B5

Memorando 2- 10.418/2024

De: Solange R. - SEFIT

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 10/06/2024 às 09:55:11

BOM DIA,

NÃO HÁ DEMANDA NA SECRETARIA DE FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO PARA ESTA CONTRATAÇÃO.

–

Solange Rosa
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO

Memorando 3- 10.418/2024

De: Camila C. - SEAJ

Para: SEADM - Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 10/06/2024 às 11:52:02

Prezado,

Informo que esta Secretaria não possui demanda para este item.

Atenciosamente

–

Camila Karine de Morais Redhed Camargo
Chefe da Divisão de Apoio Administrativo e Gestão de Contratos

Memorando 4- 10.418/2024

De: Nivea O. - SEDS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 10/06/2024 às 17:11:12

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DESUP, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SEDS-DAAF

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Prezado, boa tarde

Segue DFDs dos equipamentos da Secretaria Social

At.te

_

Nivea Augusto de Oliveira
Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro

Anexos:
10_DFD_Carnes_e_Frios_CRAS_I_Inhunguvira.pdf
DFD_013_Documento_de_formalizacao_de_demanda_CARNES_E_LATICINIOS_Pro_idoso.pdf
DFD_07_carnes_e_frios_CRAS_II.pdf
DFD_24_Carnes_e_Frios_CREAS.pdf
DOCUMENTO_DE_FORMALIZACAO_DEMANDA_CARNE_E_FRIOS_PARA_5_2025.pdf

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 10/2024 – SEDS DPS DICRAS – CASA DA FAMÍLIA I

TIPO DA DEMANDA:

( ) Serviços e fornecimentos contínuos **(art. 6, inc. XV)**
( ) Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra **(art. 6º, inc. XVI)**
( ) Serviços não contínuos ou contratados por escopo **(art. 6º, inc. XVII)**
( ) Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual **(Art. 6º, inc. XVIII)**
( ) Serviço de obra e/ou engenharia
(X) Aquisição de material de consumo
( ) Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
( ) Locações
( ) Outro:
_____

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Aquisição desses produtos alimentícios para uso de lanches para os usuários dos serviços do SCFV e PAIF do CRAS – Casa da Família I.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente temos pactuado em nosso cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de material de limpeza e higiene, são usados para manter limpo os locais onde ocorrem as atividades (oficinas) que acontecem diariamente e na composição e/ou transformação dos produtos para a confecção de objetos e itens de lembrança e recordação para eventos especiais comemorativos tais como: Dia da Mulher, Pascoa, dia das mães, dia dos pais, Dia da família, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia das crianças e comemoração natalina.

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de limpeza e higiene consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;
>
> §1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";

Programação de Atendimento em 2024

Grupos:

- 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
- 70 crianças de 7 a 12anos – SCFV
- 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
- 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
- 70 idosos – SCFV
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher- março/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos;100 crianças

Pascoa (família) - abril/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos

Dia das mães – maio/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos

Combate a pedofilia – maio/2024: 50 crianças

Mês junino – junho/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos

Dia dos Pais – agosto/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos

Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2024: 40 adolescentes

Independência do Brasil – Setembro/2024: 60 adolescentes, 70 idosos

Dia do Idoso – outubro/2024: 70 idosos

Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes

Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 14/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5º feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 15/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

Os itens alimentícios que contém este DFD, têm por estimativa atender o público pertencente as ações pertinentes a este CRAS, com as atividades em grupos desenvolvida pelo SCFV e PAIF e suas temáticas para crianças, adolescentes, idosos e adultos, recorrentes ou novos. Dentro de um período de 01 (um) ano, estimamos 4.800 comparecimentos de crianças, 2880 comparecimentos de adolescentes; 3.360 comparecimentos de idosos e 720 comparecimentos de adultos, totalizando 11.760 comparecimentos no ano de 2024.

Relacionando neste DFD, os itens que comporão a alimentação nos dias de atividades, datas especiais, comemorativas e confraternizante e viagens.

Baseado no planejamento de atendimento de 980 usuários mensal entre crianças, adolescentes e idosos em 40 grupos ao mês, as quantidades são estimadas para 01 (um) ano, dos seguintes grupos

	GRUPO	Quantidade	1ª Semana	2ª Semana	3ª Semana	4ª Semana	5ª Semana
	DESCRIÇÃO →		Salsicha	Frango	Queijo e Mortadela	Carne Moida	Hamburguer
			KG/Semana	kg/semana	6kg queijo e 5kg mortadela/semana	kg/semana	caixa com 36 unid
SEGUNDA-FEIRA	CRIANÇAS 3 A 6 ANOS - 30 ADOLESCENTES - 40	70	6	5	11	5	2
TERÇA-FEIRA	CRIANÇAS 3 A 6 ANOS - 30 ADOLESCENTES - 40	70	6	5	11	5	2
QUARTA	CRIANÇAS 7 A 11	60	5	5	10	4	2
QUINTA	CRIANÇAS 7 A 11	60	5	5	10	4	1
SEXTA-FEIRA	IDOSO	60	5	5	10	5	1
SEMANAL		320	27	25	52	23	8
ANUAL			324	300	624	276	96

Estima-se unidade de salsicha = 0,050 gr x 2 unidade por pessoa = 0,110 gr x 70 pessoas/dia = 07 kg

Estima-se que 01 kg de frango para torta, são 20 pedaços x 2 um/pessoa = 40 pedacos (2 kg). Para atender 70 pessoas /dia 4 kg

Estima-se que a unidade de queijo para 01 kilo é de 25 fatias e mortadela 35 fatias (3 kg queijo e 2,5 kg mortadela) x 02 lanches por pessoa (6kg queijo + 5 kg mortadela)

Estima-se porção de carne moida de 0,040 gr para lanche x 70 pessoas = 2,800 kg x 02 unidades/pessoa = 5,600 kg

Estima-se 02 hamburguer/pessoa para 5ª semana dos meses janeiro, abril, julho, agosto, outubro

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

alimentícios	UND	DESCRIÇÃO TÉCNICA	JUSTIFICATIVA POR ITEM	VALOR MÉDIO R$
276	Kg	Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 28,00 R$7.728,00
240	Kg	Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 21,05 R$ 5.052,00
300	Kg	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 12,49

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 17/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

		entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.		R$ 3.747,00
384	Kg	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 43,84 R$16.834,56
324	Kg	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 9,30 R$ 3.013,20
60	Kg	Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 11,40 R$ 684,00
96	Cx	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do	R$ 58,00

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

		estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 5.568,00
120	Kg	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 22,50 R$ 2.700,00
TOTAL TOTAL				**R$ 45.326,76**

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Estimou-se a contratação baseada na quantidade de usuários pactuados de acordo com a expectativa de acesso e aumento da demanda em conformidade como o LOAS/SUAS.

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando o vencimento da Ata de Registro de Preço vigente se encerra em 26/04/2024 a data para nova contratação se faz necessária a partir de 27/04/2024.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO

Os itens de que fala este DFD deverão ser disponibilizados na data prevista de acordo com o planejamento das ações e atividades rotineiras e datas especiais com os grupos atendidos pelos serviços do CRAS – Casa da Família I.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL
Unidade requisitante/demandante: CRAS CASA DA FAMÍLIA I

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 19/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

Responsável pela demanda: Paulo Clemente da Silva	
Secretaria demandante: Municipal da Assistência Social	
E-mail: cras@cajati.sp.gov.br	**Telefone: (13) 3854-1248 38544-3565**

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 013/2025 – SEDS DPS-ILPI – PRO IDOSO

TIPO DA DEMANDA:

( ) Serviços e fornecimentos contínuos **(art. 6, inc. XV)**
( ) Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra **(art. 6º, inc. XVI)**
( ) Serviços não contínuos ou contratados por escopo **(art. 6º, inc. XVII)**
( ) Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual **(Art. 6º, inc. XVIII)**
( ) Serviço de obra e/ou engenharia
( ) Aquisição de material de consumo
( ) Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
( ) Locações
(x) Outro: Aquisição de produtos alimentícios

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Aquisição de carnes e laticínios do serviço da ILPI Instituição de Longa Permanência para Idosos – Pro Idoso de Cajati para uso no ano de 2025, junto a secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na ILPI diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

1-Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15% das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.

2- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.

3- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 21/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

4- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;

5- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.

6- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição.

Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

Item	*Produto*	*Qtde*	*Unidade*	*Descrição*	*Justificativa*
1	Contra filé	180	Quilogramas	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	Rico em proteínas, esse corte de carne é essencial para a construção e reparação dos tecidos do nosso corpo. Além disso, é uma excelente fonte de ferro, fundamental para a produção de células vermelhas do sangue e para o transporte de oxigênio pelo organismo. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

2	Paleta	180	Quilogramas	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	Considerado uma ótima fonte de proteínas, rico em potássio, fósforo e sódio. A paleta também é cheia de aminoácidos, rico em mineiras e ferro. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
3	Carne bovina moída	200	Quilogramas	Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	A carne moída é uma fonte usado tanto para as principais refeições almoço e jantar como também no lanche da tarde, sendo usada para tortas, pães recheados. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
4	Mortadela	24	Quilograma	Mortadela fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de pôr embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos	A mortadela é um alimento ao qual traz lembranças para os acolhidos de quando estavam em suas casas, a mortadela é um dos poucos alimentos na classificação de frios que podem ser deixados por um período fora da geladeira, com isso muito dos idosos da unidade por muito tempo não tinham geladeiras, como armazenar esses alimentos. Mortadela é consumida no café da tarde. 24kg/12 meses= 2 kg ao mês Podendo ser oferecido uma vezes na semana.

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 23/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

				administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura	
5	Peito de Frango	200	Quilogramas	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros. O peito de frango é uma fonte usado tanto para as principais refeições almoço e jantar como também no lanche da tarde, sendo usada para tortas, pães recheados. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
6	Presunto	24	Quilogramas	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de pôr embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	O presunto é um verdadeiro ex-libris da gastronomia. Além de um sabor único, o consumo regular de presunto, garante ao organismo nutrientes essenciais para o seu bom funcionamento como: ferro, minerais, ácido fólico e vitamina E, B1, B6 e B12. 26kg / 12 meses= 2 kg ao mês
7	Queijo prato	60	Quilogramas	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a	O queijo é fonte de proteínas de alta qualidade, fortalecendo a saúde da pele e do cabelo. Além disso, é fonte de cálcio – benefícios para os dentes e ossos – além de auxiliar na recuperação muscular. 60kg/ 12 meses = 5 kg por mês sendo consumido 2 vezes ao mês. O queijo prato é utilizada para preparação de vários pratos, macarrão com molho branco, tortas e misto quente.

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 24/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

				legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	
8	Queijo Muçarela	120	Quilogramas	Queijo mussarela fatiado. Queijo mussarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de pôr embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	Mussarela – queijo com importante quantidade de cálcio (25% da recomendação diária em 50 gramas), proteína e vitamina B12 (1,14mcg). A mussarela é utilizada para preparação de vários pratos, macarrão com molho branco, tortas e misto quente. 120kg/ 12 meses= 10 kg ao mês Divididos entre almoço, lanche da tarde e jantar.
9	Salsicha	60	Quilogramas	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	Os idosos da instituição gostam muito no lanche da tarde de consumir hot dog, com macarrão. 60kg/ 12 meses = 5 kg por mês sendo consumido uma vez ao mês apenas.
10	Coxa com sobrecoxa de frango	200	Quilograma	Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. A variação de	A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

				peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
11	Carne suína lombo	180	Quilogramas	Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	A carne suína é rica em vitaminas do complexo B, que auxiliam a conversão de alimentos em energia e melhoram aspectos da aparência física, como saúde da pele e do cabelo. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
12	Peixe	200	Quilogramas	Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	Devido à grande variedade de minerais, vitaminas e nutrientes, o peixe ajuda a prevenir tanto enfermidades físicas – como doenças cardiovasculares, diabetes, osteoporose, câncer – quanto mentais – como depressão e ansiedade. Além disso, também reduz a taxa de partos prematuros, nutrindo e fortalecendo o corpo. O peixe é utilizado uma vez a semana toda quarta-feira. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
13	Coxão mole	180	Quilogramas	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos	Excelente fonte de proteínas, essenciais para a construção e reparação dos tecidos do nosso corpo. Também é rico em ferro, mineral importante para a produção de energia e transporte de oxigênio no organismo 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

				oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
14	Filé mignion	180	Quilograma	Carne bovina desossada resfriada. FILÈ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fáscias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF.	O filé mignon tem menos gordura. Além disso, concentra boas quantidades de zinco, magnésio, fósforo e ferro. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
15	Coxinha da asa (drumette)	200	Quilogramas	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).	A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições.

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 27/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

					É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
16	Frango inteiro	200	Quilogramas	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura.	A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros. O frango inteiro é usado aos domingos como frango assado, para relembrar e trazer a lembrança daquele domingo em família. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
17	Hambúrguer	12	Caixa	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	O hambúrguer é utilizado para realizar um lanche da tarde descontraído e mais divertido. 12 cx / 12 meses= 1 cx ao mês
18	Linguiça Calabresa	60	Quilogramas	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas de pôr embalagem.	A calabresa é uma das formas mais antigas de conservação de alimentos. A calabresa é um alimento ao qual traz lembranças para os acolhidos de quando estavam em suas casas, a calabresa é um dos poucos alimentos na classificação de frios que podem ser deixados por um período fora da geladeira, com isso muito dos idosos da unidade por muito tempo não tinham geladeiras, como armazenar esses alimentos. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 28/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

				Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	
19	Linguiça toscana	60	Quilograma	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; embalagem da própria marca, contendo 1kg de linguiça; em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).	A Linguiça toscana é utilizada uma vez ao mês, na maioria das vezes sempre no churrasco ou assada. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.
20	Pernil suíno	180	Quilograma	Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	A carne suína é rica em vitaminas do complexo B, que auxiliam a conversão de alimentos em energia e melhoram aspectos da aparência física, como saúde da pele e do cabelo. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
21	Toucinho (bacon)	60	Quilogramas	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado, corte da barriga; sem costela, em manta; acondicionado em Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 500 gramas de pôr embalagem e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	A carne suína é rica em vitaminas do complexo B, que auxiliam a conversão de alimentos em energia e melhoram aspectos da aparência física, como saúde da pele e do cabelo. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.
22	Fígado	60	Quilogramas	Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais	O fígado de boi é uma das vísceras alimentares com mais fontes de nutrientes, considerado um

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 29/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

				ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	superalimento. A carne possui quase todos os minerais e vitaminas, principalmente o ferro. É um órgão do boi que é corte de carne ideal para muitas receitas culinárias no dia a dia. Rico em nutrientes e excelente fonte de Vitamina A, B6, B12, C e ainda ferro, cobre, folato, selênio, zinco e muitos outros compostos. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.
23	Carne seca	60	Quilogramas	Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação.	A carne-seca é uma das formas mais antigas de conservação de alimentos. A carne seca é um alimento ao qual traz lembranças para os acolhidos de quando estavam em suas casas, a carne seca é um dos poucos alimentos na classificação de frios que podem ser deixados por um período fora da geladeira, com isso muito dos idosos da unidade por muito tempo não tinham geladeiras, como armazenar esses alimentos. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Item	Descrição	Qtde	Vl.Unit	Vl.Total
01	Contra filé	180	R$ 43,00	R$ 7740,00
02	Paleta	180	R$ 29,50	R$ 5310,00
03	Carne bovina moída	180	R$ 28,00	R$ 5040,00
04	Mortadela	24	R$ 21,00	R$ 504,00
05	Peito de frango sem osso	180	R$ 12,49	R$ 2248,20
06	Presunto	24	R$ 30,41	R$ 790,66
07	Queijo prato	60	R$ 39,00	R$ 2340,00
08	Queijo mussarela	120	R$ 43,84	R$ 5260,80
09	Salsicha	60	R$ 9,30	R$ 558,00
10	Coxa e sobrecoxa de frango	200	R$11,40	R$ 2280,00
11	Carne suína lombo	180	R$ 21,90	R$ 3942,00
12	Peixe	200	R$ 43,00	R$ 8600,00
13	Coxão mole	180	R$ 35,00	R$ 6300,00
14	Filé mignon	180	R$ 63,00	R$ 11340,00
15	Coxinha de frango (drumette)	200	R$ 10,10	R$ 2020,00
16	Frango inteiro	200	R$ 8,80	R$ 1760,00
17	Hambúrguer	14	R$ 58,00	R$ 812,00
18	Linguiça Calabresa	120	R$ 22,50	R$ 2700,00
19	Linguiça toscana	60	R$ 19,50	R$ 1170,00
20	Pernil suíno	180	R$ 22,50	R$ 4050,00
21	Toucinho (bacon)	60	R$ 26,49	R$1589,40
22	Fígado	60	R$ 21,99	R$ 1319,40
23	Carne seca	60	R$ 21,99	R$ 1319,40
	TOTAL	2902	R$ 642,71	R$ 78.993,46

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Prioridade Média

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 30/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL	
Unidade requisitante/demandante: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social – DPS CLPI	
Responsável pela demanda: Nivea Augusto de Oliveira	
Secretaria demandante: Secretaria Municipal de desenvolvimento Social	
Email: social@cajati.sp.gov.br	**Telefone: (13) 3854-4758**

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 07/2025 – SEDS DPS DICRAS – CASA DA FAMÍLIA II

TIPO DA DEMANDA:

( ) Serviços e fornecimentos contínuos **(art. 6, inc. XV)**
( ) Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra **(art. 6º, inc. XVI)**
( ) Serviços não contínuos ou contratados por escopo **(art. 6º, inc. XVII)**
( ) Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual **(Art. 6º, inc. XVIII)**
( ) Serviço de obra e/ou engenharia
(X) Aquisição de material de consumo
( ) Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
( ) Locações
( ) Outro:

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Aquisição de carnes e frios para uso das atividades com os usuários nos serviços do SCFV e PAIF do CRAS – Casa da Família II.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, pobreza, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV, é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2
1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 32/2345

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política social.

Atualmente temos pactuado em nosso cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Pascoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

A relação direta dos serviços adquiridos com a “finalidade” estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do “objetivo”;

Programação de Atendimento em 2025

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 33/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

Grupos:

• 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV

• 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV

• 70 idosos – SCFV

• 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos

Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos

Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes

Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos

Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos

Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes

Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos

Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos

Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 34/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

Os itens de carnes e frios que contém este DFD, têm por estimativa atender o público pertencente as ações pertinentes a este CRAS, com as atividades em grupos desenvolvida pelo SCFV e PAIF e suas temáticas para adolescentes, idosos e adultos, recorrentes ou novos. Dentro de um período de 01 (um) ano, estimamos 3.360 comparecimentos de adolescentes; 6.720 comparecimentos de idosos e 720 comparecimentos de adultos, totalizando 10.800 comparecimentos no ano de 2025.

Relacionando neste DFD, os itens que comporão a alimentação nos dias de atividades, datas especiais, comemorativas e confraternizante e viagens.

Baseado no planejamento de atendimento de 1120 usuários mensal entre adolescentes e idosos em 40 grupos ao mês, as quantidades são estimadas para 01 (um) ano, dos seguintes grupos

CARNES E FRIOS

QTDE. ESTIMADA	UNID	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA POR ITEM	VALOR MÉDIO
30	kg	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 47,18 30 quilos: R$ 1.415,40
20	kg	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 1ª qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 38,64 20 quilos: R$ 772,80

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 35/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

		de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.		
30	kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada sem tempero. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 10,10 30 quilos: R$ 303,00
25	kg	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 19,67 25 quilos: R$ 491,75
15	kg	Linguiça, defumada, calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimento, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco plástico.	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 22,00 15 quilos: R$ 330,00

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

30	kg	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 26,64 30 quilos: R$ 799,20
10	kg	Mortadela, fatiada, constituída da mistura de carne bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25%de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade e isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega. Acondicionado em saco atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso na composição de lanches em um período de 01(um) ano a ser servido durante as atividades rotineiras de grupos com os 70 adolescentes 1 vez na semana; 70 idosos 2 vezes na semana; 30 adultos 2 vezes ao mês	R$ 30,50 10 quilos: R$ 305,00
15	kg	Peito de frango sem osso congelado sem tempero. Acondicionado em embalagem de filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 17,34 15 quilos: R$ 260,10

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 37/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

		Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.		
30	kg	Presunto magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico.	Para uso na composição de lanches em um período de 01(um) ano a ser servido durante as atividades rotineiras de grupos com os 70 adolescentes 1 vez na semana; 70 idosos 2 vezes na semana; 30 adultos 2 vezes ao mês	R$ 38,99 30 quilos: R$ 1.167,70
40	kg	Queijo; muçarela, fatiada; embalado em plástico inviolável, com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	Para uso na composição de lanches em um período de 01(um) ano a ser servido durante as atividades rotineiras de grupos com os 70 adolescentes 1 vez na semana; 70 idosos 2 vezes na semana; 30 adultos 2 vezes ao mês	R$ 54,06 40 quilos: R$ 2.162,40
20	kg	Salsicha tipo hot dog, composta de carnes bovinas, frescas com condimentos triturados e cozidos, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade.	Para uso na composição de lanches em um período de 01(um) ano a ser servido durante as atividades rotineiras de grupos com os 70 adolescentes 1 vez na semana; 70 idosos 2 vezes na semana; 30 adultos 2 vezes ao mês	R$ 15,40 20 quilos: R$ 308,00
10	Kg	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 42,72 10 quilos: R$ 427,20

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

1Doc: Memorando 4- 10.418/2024 38/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

Estimou-se a contratação baseada na quantidade de usuários pactuados de acordo com a expectativa de acesso e aumento da demanda em conformidade como o LOAS/SUAS.

Foi considerado o valor médio e tem como base uma pesquisa simples on-line no site de cotação para itens de carnes e frios (http://ciagri.iea.sp.gov.br/nia1/precos_medios.aspx?cod_sis=4) do Instituto da Economia Agrícola e comparado com o contrato de licitação anterior e já previsto no orçamento de PPA, LDO, LOA, etc.

Estimativa de valor total a ser contratada para carnes e frios em 01 ano: R$ 8.742,55 (oito mil, setecentos e quarenta e dois reais e cinquenta e cinco centavos).

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Subsequente ao vencimento da Ata de Registro de Preço vigente de 2024

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO

Os itens de que fala este DFD deverão ser disponibilizados na data prevista de acordo com o planejamento das ações e atividades rotineiras e datas especiais com os grupos atendidos pelos serviços do CRAS – Casa da Família II.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL	
Unidade requisitante/demandante: CRAS CASA DA FAMÍLIA II	
Responsável pela demanda: Ana Lúcia de Lara	
Secretaria demandante: Municipal da Assistência Social	
E-mail: crascentralcajati@gmail.com	**Telefone: (13) 3854-4722**

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 024/2024 – SEDS CREAS

TIPO DA DEMANDA:

( ) Serviços e fornecimentos contínuos **(art. 6, inc. XV)**
( ) Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra **(art. 6º, inc. XVI)**
( ) Serviços não contínuos ou contratados por escopo **(art. 6º, inc. XVII)**
( ) Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual **(Art. 6º, inc. XVIII)**
( ) Serviço de obra e/ou engenharia
(X) Aquisição de material de consumo
( ) Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
( ) Locações
( ) Outro: _____

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Locação de Carnes e Frios para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), junto à Secretaria de Desenvolvimento Social.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A aquisição de Carnes e Frios para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.
Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.
Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.
Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos.

Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º, incluído pela Lei 12.435, de 2011).
Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002

> *Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.*

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);
Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços*

Assinado por 1 pessoa: VIVIANE AGOSTI DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/010E-322E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-322E-CB09-8FF2

socioassistenciais";
§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;
A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	**2.000**

A quantidade estimada visa atender o serviço do CREAS nas atividades em grupo e ações do ano de 2025.

A descrição do valor estimado segue a Ata: 48/2023*/modalidade:* 12 – Pregão Eletronico */Sequencia* 63/2023*/Processo/Ano* 545/2023

Assinado por 1 pessoa: OLIVEA AUGUSTO DE CLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – CEP 11.950-000 – Cajati, SP
E-mail: administracao@cajati.sp.gov.br – Telefone: (13) 3854-8700

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

ITEM	QUANT	MEDIDA	DESCRIÇã0	JUSTIFICATIVA
01	50	KG	Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
02	20	KG	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.

Assinado por 1 pessoa: VINICIUS AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D1CE-32EC-8FF2 e informe o código D1CE-32EC-8FF2

03	50	KG	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
04	50	KG	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
05	50	KG	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/01E-372E-C09F-FFF2 conforme o artigo 10 da MP 2.200-2

			ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
06	10	CX	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-C099-9FF2 e informe o código D10E-372E-C099-9FF2

07	05	KG	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

ITEM	*PRODUTO*	*Quantidade*	*Valor*	*Valor Total*
01	Carne Bovina Moída Congelada	*60*	*28,00*	*1,680. 00*
02	Peito de Frango	*20*	12,49	*249,80*
03	Presunto	*50*	30,41	*1,520. 50*
04	Queijo muçarela	*50*	43,84	*2,192. 00*
05	Salsicha	*50*	9,30	*465,00*
06	Hambúrguer	*10*	58,00	*580,00*
07	Linguiça defumada tipo Calabresa.	*05*	22,50	*112,50*
Total				***6,799,80***

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB0E-8F2E informe o código D10E-372E-CB0E-8F2E

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO
A data pretendida para esta contratação é junho de 2024, uma vez que a ata vigente tem vencimento em 21/07/2024, assim sendo, se faz necessário tal aquisição para atender a necessidade do serviço conforme solicitado na justificativa.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL
Nível de prioridade ***(MÉDIO)***, uma vez que há ata vigente tem vencimento em 21/07/2024, e se necessário tal aquisição para o segundo semestre de 2024 e primeiro semestre de 2025.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL	
Unidade requisitante/demandante: Centro de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS	
Responsável pela demanda: Claudia Aparecida da Silva Souza	
Secretaria demandante: Secretaria Municipal de desenvolvimento Social	
Email: creas@cajati.sp.gov.br	**Telefone: (13) 3854-4815**

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 005/2025 – SEADM DIPROS – VIVA LEITE
TIPO DA DEMANDA:

Aquisição de material de consumo

I – DESCRIÇÃO SUSCINTA DA DEMANDA

O presente documento de formalização de demanda tem por objeto o Registro de Preços para eventual aquisição sob demanda de gêneros carnes e frios visando atender as necessidades deste serviço.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

Justifica-se a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socieduactivas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

Maio Dia da Mães

Junho Festival Junho Mês

Junino

Outubro Saúde da Mulher

Novembro Saúde do Homem

Dezembro Dia Universal da Família

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

Solicitamos a aquisição de gêneros alimentícios de acordo com as quantidades e descritivos abaixo:

Cd. Item	Descrição	Unidade	Quant	Vl. Unitário	Qtd. Saldo
	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	10	R$ 12,49	R$ 124,90
	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se	KG	3	R$ 30,41	R$ 91,23

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

	necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.				
	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	3	R$ 43,84	R$ 131,52
	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	6	R$ 9,30	R$ 55,80
	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 19 qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	10	R$ 35,00	R$ 350,00
	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 19 qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	5	R$ 28,50	R$ 142,50

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Valor estimado para esta contratação ano R$ R$ 895,95 (oitocentos e noventa e cinco reais e noventa e cinco centavos.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

A data fica a critério do setor responsável pela formalização da contratação desde que não gere prejuízos ou descontinuidade das atividades deste serviço.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Grau de prioridade médio, tendo em vista que as ações são programadas para início de janeiro 2025de término em dezembro de 2025.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

Unidade requisitante/demandante: Programas e Projetos Sociais
Responsável pela demanda: Sueli Cruz dos Santos
Secretaria demandante: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social
Email: social@cajati.sp.gov
Telefone: 3854-4758

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2 e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: D10E-372E-CB09-8FF2

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA (CPF 258.XXX.XXX-47) em 31/07/2024 09:08:22 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2

Memorando 5- 10.418/2024

De: Kathleen C. - SMA

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 11/06/2024 às 07:57:04

Bom dia!

Informo que não há demanda destes itens na Secretaria de Meio Ambiente e Agricultura.

Atenciosamente

_

Kathleen Gomes da Silva Chaves
Secretária

Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura

Telefone: (13) 3854-8698

Memorando 6- 10.418/2024

De: Hotton B. - SEADM

Para: GAB - Gabinete do Prefeito - A/C Leandro S.

Data: 11/06/2024 às 20:40:10

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DESUP, SEGOV, SECULT

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Caríssimo Leandro Antunes Dos Santos - GAB,

Com as minhas escusas por não ter enviado este memorando inicialmente ao Gabinete, encaminho para conhecimento.

Atenciosamente,

–

Hotton Bruno Lucena Bernardo
Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Assinado por 1 pessoa: HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5D7D-C8C6-1BD1-0DC0 e informe o código 5D7D-C8C6-1BD1-0DC0

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 5D7D-C8C6-1BD1-0DC0

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO (CPF 420.XXX.XXX-17) em 11/06/2024 20:40:17 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5D7D-C8C6-1BD1-0DC0

Memorando 7- 10.418/2024

De: Leandro S. - GAB

Para: GAB-FSS - Fundo Social de Solidariedade - A/C Quézia N.

Data: 12/06/2024 às 09:14:22

Prezada,

Encaminho para ciência e providência necessária.

Atenciosamente,

_

Leandro Antunes Dos Santos
Chefe de Gabinete do Prefeito

Memorando 8- 10.418/2024

De: Vanessa M. - GAB-FSS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 12/06/2024 às 11:00:08

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DESUP, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SEDS-DAAF

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Prezado.

Segue DFD FSS nº 08/2024, referente a demanda anual que atenderá o Fundo Social de Solidariedade, com suas ações e cursos.

Sem mais, fico à disposição para eventuais esclarecimentos.

At.te.

_

Vanessa K. de Lima Moraes
Educadora Social

Anexos:
DFD_n_08_24_carne_e_frios.pdf

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/93CC-9406-FC56-9742 e informe o código 93CC-9406-FC56-9742

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 08/2024 - FSS

TIPO DA DEMANDA:

( ) Serviços e fornecimentos contínuos **(art. 6, inc. XV)**
( ) Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra **(art. 6º, inc. XVI)**
( ) Serviços não contínuos ou contratados por escopo **(art. 6º, inc. XVII)**
( ) Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual **(Art. 6º, inc. XVIII)**
( ) Serviço de obra e/ou engenharia
(X) Aquisição de material de consumo
( ) Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
( ) Locações
( ) Outro: _____

I – DESCRIÇÃO SUSCINTA DA DEMANDA

Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios de forma parcelada para o Fundo Social de Solidariedade realizar as ações do planejamento 2024/ 2025 e o curso de Padaria Artesanal 2024/ 2025.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O Fundo Social de Solidariedade (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade.
As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais.
O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

A quantidade de mercadoria a ser contratada está prevista no planejamento anual, considerando que estes produtos serão utilizados nas aulas práticas dos alunos e nas ações realizadas pelo Fundo Social de Solidariedade, como por exemplo, Novembro Azul, onde realizamos a confecção de café da manhã ou da tarde para os espectadores.

Lote	Qtd	Emb	Descrição do objeto
1.	20	kg	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
2.	20	kg	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.
3.	20	kg	Carne bovina de 2ª, paleta, peça inteira, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente e atóxico.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/93CC-9406-FC56-9742 e informe o código 93CC-9406-FC56-9742

4.	20	kg	Carne bovina desossada resfriada. FILÈ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF.
5.	100	kg	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 1ª qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
6.	100	kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada sem tempero. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
7.	70	kg	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).
8.	60	kg	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura.
9.	50	Caixa com 36 unidades	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
10.	100	kg	Linguiça, defumada, calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimento, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco plástico.
11.	100	kg	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/93CC-9406-FC56-9742 e informe o código 93CC-9406-FC56-9742

12.	600	kg	Peito de frango sem osso congelado sem tempero. Acondicionado em embalagem de filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
13.	150	kg	Presunto magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico.
14.	200	kg	Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato-fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.
15.	200	kg	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
16.	200	kg	Queijo; muçarela, fatiada; embalado em plástico inviolável, com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).
17.	100	kg	Salsicha tipo hot dog, composta de carnes bovinas, frescas com condimentos triturados e cozidos, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade.
18.	50	Kg	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

O valor estimado é com base em pesquisa simples de mercado: R$ 15.000,00 (Quinze mil reais).

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Prazo de 60 (sessenta) dias.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Grau de prioridade médio.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/93CC-9406-FC56-9742 e informe o código 93CC-9406-FC56-9742
1Doc: Memorando 8- 10.418/2024 58/2345

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL	
Unidade requisitante/demandante: Fundo Social de Solidariedade	
Responsável pela demanda: Vanessa Kelly de Lima Moraes	
Secretaria demandante: Gabinete	
Email: fundosocial@cajati.sp.gov.br	**Telefone:** 3854-4774

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/93CC-9406-FC56-9742 e informe o código 93CC-9406-FC56-9742

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 93CC-9406-FC56-9742

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

VANESSA KELLY LIMA MORAES (CPF 366.XXX.XXX-10) em 30/07/2024 17:04:27 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/93CC-9406-FC56-9742

Memorando 9- 10.418/2024

De: Pablo L. - SMS

Para: SMS-DGS-AQUI - Aquisições da Secretaria de Saúde - A/C Bruna P.

Data: 26/06/2024 às 09:00:12

segue para conhecimento.

_

Pablo Rogério Cugler de Lima

Chefe da Divisão de Administração e Informação em Saúde

Memorando 10- 10.418/2024

De: Bruna P. - SMS-DGS-AQUI

Para: SEADM - Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 01/07/2024 às 09:39:48

Prezado,

Considerando que a única demanda relativa à aquisição de carnes e frios era para as refeições dos profissionais plantonistas do Pronto Atendimento, e que há um processo licitatório em andamento para a aquisição de lanches para esses profissionais, informamos que não haverá novas demandas na Secretaria de Saúde.

Atenciosamente,

_
Bruna Morelli R. Pereira
Secretaria Municipal de Saúde
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS

Memorando 11- 10.418/2024

De: Hotton B. - SEADM

Para: SEDS - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Data: 01/07/2024 às 10:58:31

Caríssimos Karine Harzer de Almeida - SEDSe Leandro Antunes Dos Santos - GAB,

Por gentileza, indicar servidor para a elaboração do ETP.

Atenciosamente,

_

Hotton Bruno Lucena Bernardo
Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Memorando 12- 10.418/2024

De: Nivea O. - SEDS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 01/07/2024 às 11:11:11

Prezado,

O servidor Rodrigo Felipe da Silva Ferreira - SEDS, para compor a equipe de elaboração do referido ETP.

Sem mais,

At.te

_

Nivea Augusto de Oliveira
Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro

Memorando 13- 10.418/2024

De: Leandro S. - GAB

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 01/07/2024 às 14:36:50

Prezado Hotton Bruno Lucena Bernardo - SEADM,

Indico a servidora Vanessa Kelly Lima Moraes - GAB-FSS.

Atenciosamente,

–

Leandro Antunes Dos Santos
Chefe de Gabinete do Prefeito

Memorando 14- 10.418/2024

De: Hotton B. - SEADM

Para: SEDS - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Data: 02/07/2024 às 16:37:07

Caríssimos Rodrigo Felipe da Silva Ferreira - SEDSe Vanessa Kelly Lima Moraes - GAB-FSS,

Por gentileza, iniciar a elaboração do ETP **com urgência**, tendo em vista que a atual licitação tem vencimento em 21/07/2024. Prazo inicial para a elaboração do ETP: 10 dias.

Atenciosamente,

–

Hotton Bruno Lucena Bernardo
Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Memorando 15- 10.418/2024

De: Rodrigo F. - SEDS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 04/07/2024 às 14:49:58

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DESUP, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Prezado Hotton Bruno Lucena Bernardo - SEADM.

Segue anexo conforme solicitado. Estamos à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente.

–

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Agente Administrativo

Anexos:
ETP_2024_Carnes_e_Frios.pdf

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR –ETP 2024 (SEADM)

Em conformidade com o Art. 18, § 1º da Lei 14.133/2021

Fornecimento de carne e frios para diversas Secretarias do Município

Unidade administrativa responsável: Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (Unidade demandante/requisitante)

1Doc: Memorando 15- 10.418/2024 68/2345

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

1. INTRODUÇÃO:

O presente documento visa demonstrar a viabilidade (técnica e econômica) do pretendido fornecimento de carnes e frios via licitação para diversas unidades do Município de Cajati - SP. Este processo de aquisição é essencial para garantir que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos, dentro das normas sanitárias vigentes, assegurando o abastecimento regular e contínuo desses itens essenciais para a alimentação de diversos públicos através da elaboração de refeições balanceadas que atendem aos padrões alimentares.

A aquisição centralizada de carnes e frios também contribui para a eficiência operacional das instituições públicas, além de atestar que a compra seja realizada de maneira transparente e competitiva, permitindo que a administração pública obtenha os melhores preços e condições do mercado.

2. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE:

A última licitação realizada pelo Município para este fim foi o Pregão Eletrônico nº 63/2023, que teve por objeto a “Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Municipalidade”. Os fornecedores foram LANA DISTR DE ALIM E PAPELARIA LTDA –ME, M ZAMBONI COM. REPR. PROD. ALIM. MERC. GERAL – EPP, R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI – ME, SONIC DISTRIBUIDORA LTDA, UNIÃO ELETROMÓVEIS LTDA, ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA,

O objeto era dividido em 23 itens, com diferenciação de quantidades de características.

1Doc: Memorando 15- 10.418/2024 69/2345
Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

3. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º,inc. I):

A compra de carnes e frios é fundamental para a manutenção dos serviços e programas oferecidos pelas secretarias municipais. A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

O Fundo Social de Solidariedade (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na ILPI diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

- Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15%

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.

- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.

- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17
1Doc: Memorando 15- 10.418/2024 71/2345

- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;

- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.

- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição.Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

A aquisição de Carnes e Frios para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.

Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.

Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.

Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º,

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

incluído pela Lei 12.435, de 2011).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002

> *Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.*

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";*

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	**2.000**

O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento

1Doc: Memorando 15- 10.418/2024 75/2345
Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente, o CRAS I tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;* A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

do “objetivo”;

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

- **30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV**
- **70 crianças de 7 a 12anos – SCFV**
- **30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV**
- **30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV**
- **70 idosos – SCFV**
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher-março/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças

Pascoa (família) - abril/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia das mães – maio/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Combate a pedofilia – maio/2024: 50 crianças

Mês junino – junho/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos Dia dos Pais – agosto/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2024: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2024: 60 adolescentes, 70 idosos Dia do Idoso – outubro/2024: 70 idosos

Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes

Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5º feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

Já o CRAS II tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Pascoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;*
>
> *A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";*

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

• 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV

• 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV

• 70 idosos – SCFV

• 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Combate a

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes

Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos

Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

O programa Viva Leite justifica a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socieduactivas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

4. DA DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Art. 18, § 1º, inc. II):

Apesar de ainda não concluído pelo Município de Cajati o Plano de Contratações Anual, esta contratação vem sendo anualmente realizada e incluída nas Leis do Orçamento, dada a sua característica de atender ao público todo ano, de forma contínua.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. III):

I. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

1.1. O serviço deverá ser executado rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste documento, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

1.2. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após

1Doc: Memorando 15- 10.418/2024 82/2345
Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

1.3. Os contratados devem seguir as normas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme a RDC 216 de 2004 da ANVISA bem como demais normativas aplicáveis.

1.4. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

1.5. A escolha do modal de transporte deve levar em consideração as características de vulnerabilidade a danos físicos dos produtos sendo adequado as exigencias de cuidados especiais e garantindo a integridade dos produtos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega nas unidades.

1.6. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço quando:

1.6.1. O produto não atender às especificações deste edital;

1.6.2. O produto apresentar avaria ou vicio que comprometa seu uso.

1.7. O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

1.7.1. Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária local, comprovando que a empresa está autorizada a operar e que suas instalações atendem às normas sanitárias vigentes.

1.8. As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica por parte de profissionais da Prefeitura para avaliar o local de armazenamento dos produtos e para verificar o transporte deles.

1.9. Do local para a entrega dos produtos:

1Doc: Memorando 15- 10.418/2024 83/2345
Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antonio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 - Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	R. Iguape, 349 - Vila Vitoria	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Vila Antunes	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	R. Nápoles, 98 - Vila Antunes, Cajati - SP, 11950-000	(13) 3854-4774
Corpo de Bombeiros de Cajati	Estr. do Colina - Jardim Ribeira, Cajati - SP, 11950-000	(13) 3854-8721

1.10. A contratação poderá ser prorrogada por igual período.

II. DO RECEBIMENTO:

2.1. Os serviços serão recebidos e fiscalizados pelo Diretor da Unidade requisitante ou quem estiver substituindo-o(a) ou por ele(a) indicado(a), conforme art. 140, inciso II, alíneas ‘a’ e ‘b’, da Lei nº 14.133/2021, que terá, juntamente com a contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.

2.2. O recebimento dos produtos deverá ser realizado:

2.2.1. **Provisoriamente,** assim que efetuada a entrega do pedido, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.

2.2.2. **Definitivamente,** expressa ou tacitamente, após 3 (três) dias úteis do recebimento.

2.2.2.1. O recebimento definitivo previsto no item 2.2.2 acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da Contratante, por defeitos da qualidadedo produto, sendo que

1Doc: Memorando 15- 10.418/2024 84/2345
Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

os prejuízos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os danos causados ao serviço público, usuários ou qualquer outro consumidor dos produtos.

2.3. Aceito(s) o(s) serviço(s), será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

2.4. Todos os encargos, taxas, impostos e frete provenientes deste contratoou ata serão de inteira responsabilidade da contratada.

2.5. O(s) serviço(s) poderá(ão) ser rejeitado(s), no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações, devendo ser corrigidos/substituídos, às custas da(s) Contratada(s), no prazo de até um dia útil após a comunicação de desconformidade, sem prejuízo da aplicação de penalidades. Nesse caso, será interrompido o prazo de recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

2.6. Caso os bens sejam REJEITADOS, o termo de recebimento provisório perderá todos os efeitos jurídicos, inclusive o de purgação de eventual moral contratual.

2.7. Se no recebimento dos produtos for constatada sua execução de forma incompleta ou em desacordo com as condições avençadas, será interrompido o prazode recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

III. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A gestão da presente contratação será realizada pela unidade demandante ou conforme portaria de designação.

3.2. As demais unidades administrativas da Prefeitura requisitarão ao Departamento de Suprimentos a realização do fornecimento, apresentando períodos, datas, horários e locais de fornecimento e justificando as suas aquisições.

3.2.1. As unidades administrativas requisitantes realizarão a fiscalização com base nas condições da solução e poderão realizar comunicações acerca da execução total ou parcial dos pedidos, que

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

influenciarão no pagamento da nota fiscal ou na instauração de procedimento para apurar responsabilidade e possíveis aplicações de sanções previstas na Lei de Licitações.

IV. DO PAGAMENTO:

4.1. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente da adjudicatária, por ordem bancária, em data a ser definida pela Secretaria de Finanças após o fornecimento e emissão da Nota Fiscal, devidamente atestada pela Contratante.

6. DAS ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. IV):

As quantidades a serem fornecidas foram planejadas pelas unidades administrativas usuárias dos serviços, conforme abaixo:

		CRAS I	CRAS II	CREAS	Programa Viva Leite	Fundo Social de Solidariedade	Pró Idoso	Corpo de Bombeiros
Descrição	**Unidade**	**Quantidade**						
CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG				10	20	180	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

CARNE MOÍDA, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG		20		5	100		
CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG		30			20	180	
CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	KG					20	180	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça-instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG					20	180	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	276		50			200	
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	60	30			100	200	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG						180	
PEIXE CABRINHA (FILÉ), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG						200	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG		25			70	200	
FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura						60	200	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

MORTADELA FATIADA, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	240	10				24	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	300	15	20	10	600	200	
PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG		30	50	3	150	24	72

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

QUEIJO MUÇARELA FATIADO, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	384	40	50	3	200	120	72
QUEIJO PRATO, FATIADO. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG					200		

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG					200	60	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	324	20	50	6	100	60	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	96		10		50	12	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	120	15	5		100	60	
PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG						180	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG		30			100	60	
TOUCINHO (BACON); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG		10			50	60	
CARNE BOVINA FÍGADO, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG						60	
MANTAS DE CARNE, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG						60	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

7. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § 1º, inc. V):

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com produtos solicitados, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para os itens elencados, foram considerados o s preços praticados no Pregão Eletrônico nº 063/2023 do Município de Cajati e os preços praticados no Pregão Eletrônico nº 008/2024 de Guararema/SP, Pregão Eletrônico nº 005/2024 de Deodápolis /MS, Pregão Eletrônico nº 007/2024 de Santana do Parnaíba/SP e no Pregão Eletrônico nº 145/2023 de Itaguaí/RJ.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc.VI):

Usando como base as quantidades do item 6 - Das estimativas das quantidades para a contratação (art. 18, § 1º, inc. IV), a pesquisa de preços de outras contratações (conforme item 7), e a correção pela inflação baseada no IPCA de 3,93%, o valor estimado desta contratação é de R$ 208.342,03 (Duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

O detalhamento das quantidades e valores pode ser conferido no Anexo I deste ETP.

9. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, inc.VII):

Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 itens entre carnes e frios, o valor estimado é de R$ R$ 208.342,03 (Duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

A entrega prevista é mensal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

de atender bem os munícipes e oferecer o devido suporte aos serviços.

10. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. VIII):

O parcelamento da solução pode ser realizado em 25 (vinte e cinco) lotes, pois, assim não sendo (não dividindo em vários lotes), o Município poderia gerar restrição de competitividade no processo licitatório: poderia haver licitantes que não trabalhassem com toda a variedade de produtos solicitados.

Ainda, dividir em lotes, dá liberdade à empresa licitante participar em quais itens melhor tem condições, favorecendo à Administração a obter proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso.

Por fim, as entregas também devem ser parcelas, conforme a solicitação e a necessidade da Administração local, visando dar mais eficiência ao gasto: só solicitando o que estiver previsto para ser consumido naquele período.

11. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, inc. IX):

Espera-se com essa contratação garantir o fornecimento de carnes e frios de alta qualidade para atender às demandas de diversas secretarias do município. O objetivo é assegurar a regularidade e a segurança alimentar dos serviços prestados à população, com produtos frescos e dentro dos padrões sanitários exigidos, entregues pontualmente e em quantidades suficientes para evitar desabastecimentos.

Além disso, busca-se assegurar que todos os fornecedores cumpram com as normas de segurança alimentar, incluindo o controle de temperatura e condições de armazenamento durante o transporte e entrega. A eficácia do

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

fornecimento será monitorada, garantindo que os produtos atendam às especificações de qualidade e que as entregas sejam realizadas conforme o cronograma estabelecido.

12. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (Art. 18, § 1º, inc. X):

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado.

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES(Art. 18, § 1º, inc. XI):

Não verificam-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS ERESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (Art. 18, § 1º, inc. XII):

Não verificam-se possíveis impactos ambientais na contratação desta demanda.

15. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (Art. 18, § 1º, inc. XIII):

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita, ou seja, da contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município, mostra-se possível técnica e

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

fundamentadamente necessária. Esses estudos analisaram a demanda atual das secretarias, a qualidade e a disponibilidade dos produtos no mercado. Além disso, consideraram-se aspectos como a economicidade, a eficiência operacional e a garantia de que todos os itens fornecidos atendam aos padrões de segurança e qualidade exigidos. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida, assegurando que essa solução contribuirá significativamente para a manutenção de diversos serviços do município em diversas as secretarias.

Cajati, 04 de Julho de 2024.

Vanessa Kelly de Lima Moraes
Educadora Social

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Agente Administrativo

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

ANEXO I DO ETP - DETALHAMENTO DE QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS PARA FORMAR ESTIMATIVA GERAL DA SOLUÇÃO - FORNECIMENTO DE CARNES E FRIOS

			CRAS I		CRAS II		CREAS		Programa Viva Leite		Fundo Social de Solidariedade		Pró Idoso		Corpo de Bombeiros		Total Geral
Descrição	**Unidade**	**Valor Unitário**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	
Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	R$ 35,00		R$ -		R$ -		R$ -	10	R$ 350,00	20	R$ 700,00	180	R$ 6.300,00		R$ -	R$ 7.350,00
Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	R$ 43,00		R$ -	30	R$ 1.290,00		R$ -		R$ -	20	R$ 860,00	180	R$ 7.740,00		R$ -	R$ 9.890,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

Carne bovina desossada resfriada. FILÈ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça-instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”, em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não	KG	R$ 63,50		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	20	R$ 1.270,00	180	R$ 11.430,00		R$ -	R$ 12.700,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF																	
Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.	KG	R$ 29,50		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	20	R$ 590,00	180	R$ 5.310,00		R$ -	R$ 5.900,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio																	
Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação.	KG	R$ 28,00	276	R$ 7.728,00		R$ -	50	R$ 1.400,00		R$ -		R$ -	200	R$ 5.600,00		R$ -	R$ 14.728,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.																	
Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG	R$ 19,48		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	60	R$ 1.168,80		R$ -	R$ 1.168,80
Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as	KG	R$ 28,50		R$ -	20	R$ 570,00		R$ -	5	R$ 142,50	100	R$ 2.850,00		R$ -		R$ -	R$ 3.562,50

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99																	
Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R$ 21,90		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	180	R$ 3.942,00		R$ -	R$ 3.942,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	R$ 11,40	60	R$ 684,00	30	R$ 342,00		R$ -		R$ -	100	R$ 1.140,00	200	R$ 2.280,00		R$ -	R$ 4.446,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG	R$ 10,10		R$ -	25	R$ 252,50		R$ -		R$ -	70	R$ 707,00	200	R$ 2.020,00		R$ -	R$ 2.979,50
Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento	KG	R$ 8,80		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	60	R$ 528,00	200	R$ 1.760,00		R$ -	R$ 2.288,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

administrativos determinados pela Secretaria Agricultura																	
Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados	CX	R$ 58,00	96	R$ 5.568,00		R$ -	10	R$ 580,00		R$ -	50	R$ 2.900,00	12	R$ 696,00		R$ -	R$ 9.744,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.																	
Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com	KG	R$ 22,50	120	R$ 2.700,00	15	R$ 337,50	5	R$ 112,50		R$ -	100	R$ 2.250,00	60	R$ 1.350,00		R$ -	R$ 6.750,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.																	
Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	R$ 19,50		R$ -	30	R$ 585,00		R$ -		R$ -	100	R$ 1.950,00	60	R$ 1.170,00		R$ -	R$ 3.705,00
Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e	KG	R$ 52,71		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	60	R$ 3.162,60		R$ -	R$ 3.162,60

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação																	
Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de porembalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução	KG	R$ 21,05	240	R$ 5.052,00	10	R$ 210,50		R$ -		R$ -		R$ -	24	R$ 505,20		R$ -	R$ 5.767,70

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posterioresalterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.																	
Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca,	KG	R$ 12,49	300	R$ 3.747,00	15	R$ 187,35	20	R$ 249,80	10	R$ 124,90	600	R$ 7.494,00	200	R$ 2.498,00		R$ -	R$ 14.301,05

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.																	
Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção	KG	R$ 43,00		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	200	R$ 8.600,00		R$ -	R$ 8.600,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

(podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.																	
Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG	R$ 22,50		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	180	R$ 4.050,00		R$ -	R$ 4.050,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG	R$ 30,41		R$ -	30	R$ 912,30	50	R$ 1.520,50	3	R$ 91,23	150	R$ 4.561,50	24	R$ 729,84	72	R$ 2.189,52	R$ 10.004,89
Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições	KG	R$ 43,84	384	R$ 16.834,56	40	R$ 1.753,60	50	R$ 2.192,00	3	R$ 131,52	200	R$ 8.768,00	120	R$ 5.260,80	72	R$ 3.156,48	R$ 38.096,96

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).																	
Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de	KG	R$ 44,00		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	200	R$ 8.800,00		R$ -		R$ -	R$ 8.800,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.																	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas	KG	R$ 39,00		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	200	R$ 7.800,00	60	R$ 2.340,00		R$ -	R$ 10.140,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.																	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	R$ 9,30	324	R$ 3.013,20	20	R$ 186,00	50	R$ 465,00	6	R$ 55,80	100	R$ 930,00	60	R$ 558,00		R$ -	R$ 5.208,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R$ 26,49		R$ -	10	R$ 264,90		R$ -		R$ -	50	R$ 1.324,50	60	R$ 1.589,40		R$ -	R$ 3.178,80

Total	R$ 200.463,80
IPCA (3,93)	R$ 7.878,23
Total Corrigido	R$ 208.342,03

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17 e informe o código DCB2-99B0-FA30-7B17

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: DCB2-99B0-FA30-7B17

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA (CPF 395.XXX.XXX-03) em 04/07/2024 14:52:02 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

VANESSA KELLY LIMA MORAES (CPF 366.XXX.XXX-10) em 04/07/2024 21:28:26 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17

Memorando 16- 10.418/2024

De: Sthephanie M. - SEADM

Para: SEDS - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - A/C Rodrigo F.

Data: 10/07/2024 às 16:07:01

Prezado,

O ETP apresentado possui todos os elementos do art. 18, § 1º, da Lei Federal 14.133/2021 e, por isso, está apto a produzir seus efeitos. Esta análise, de caráter formal, não adentra aos aspectos relativos à conveniência e à oportunidade da prática do referido ato administrativo (ou seja, não analisa o mérito), que estão reservados à autoridade competente. Por fim, a unidade requisitante cumpriu a fase de planejamento.

Desta forma, solicitamos que seja elaborado o respectivo Termo de Referência e encaminhado ao Departamento de Suprimentos para o prosseguimento da contratação da melhor solução apresentada pela unidade demandante.

Atenciosamente,

_

Sthephanie de Almeida Dias Moraes
Agente Administrativo

Memorando 17- 10.418/2024

De: Vanessa M. - GAB-FSS

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos - A/C Rosemeire S.

Data: 15/07/2024 às 09:51:08

Prezada.

Em conformidade com o solicitado no despacho 16, segue em anexo, Termo de Referência para a referida contratação.

Sem mais.

Estamos à disposição para esclarecer eventuais dúvidas.

At.te.

–

Vanessa K. de Lima Moraes
Educadora Social

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O objetivo deste estudo é viabilizar a abertura de processo licitatório para contratação de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Municipalidade.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Constituição Federal prevê a saúde e a alimentação como direitos sociais (Artigo 6º, CF).

2.2. O Município de Cajati, em sua Lei Orgânica, prevê o direito à alimentação a criança, ao adolescente, ao idoso e aos portadores de necessidades especiais, com absoluta prioridade (art. 286). A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

Em atividades típicas de cada Secretaria, o fornecimento de carnes e frios se mostra de grande valor para o bom andamento dos serviços, conforme abaixo:

2.2.1. O **Fundo Social de Solidariedade** (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

2.2.2. A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na **INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSO (ILPI)** diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

- Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15% das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.

- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.
- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.
- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;
- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.
- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as

características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição. Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

2.2.3. A aquisição de Carnes e Frios para o **Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS)** se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

- Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.
- Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.
- Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles

absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.

- Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º, incluído pela Lei 12.435, de 2011). Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002. ***Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.*** Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442); Observando: ***A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações***

sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo".

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	**2.000**

2.2.4. O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços

públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

2.2.4.1. **Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF**, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

2.2.4.2. **O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV** é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social.

Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente, o CRAS I tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo".

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

a. 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
b. 70 crianças de 7 a 12anos – SCFV
c. 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
d. 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
e. 70 idosos – SCFV
f. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher - março/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças
- Pascoa (família) - abril/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia das mães – maio/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 50 crianças
- Mês junino – junho/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia dos Pais – agosto/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2025: 60 adolescentes, 70 idosos

- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos
- Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes
- Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos e 50 adultos.

Atividades local mensal (interna e externa) em grupos:

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5º feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

2.2.5. Já **o CRAS II** tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Pascoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)",*

combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
c. 70 idosos – SCFV
d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Páscoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;

- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

2.2.6 O Programa Viva Leite justifica a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socioeducativas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem
- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
c. 70 idosos – SCFV
d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70

idosos, 30 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;

- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos.

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem
- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do **Corpo de Bombeiros da Polícia Militar** para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

2.3 A última ata de registro de preços para a aquisição de carnes e frios para os diversos setores da Prefeitura, corolária do Pregão Eletrônico nº 063/2023, e terá o seu término em 21/07/2024 e devido à grande importância dos alimentos, deve ser rapidamente substituída.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

3.2 A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 (vinte e cinco) gêneros alimentícios do tipo carne e frios em, pelo menos, 7 endereços da Prefeitura do Município de Cajati, podendo haver mudanças nos endereços e/ou a inclusão/exclusão deles no decorrer da execução contratual. O valor estimado é de R$ 208.342,03 (duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

3.3. A entrega prevista é mensal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim de atender bem os alunos do Fundo Social de Solidariedade e usuários do Suas.

3.4. As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

		CRAS I	CRAS II	CREAS	Programa Viva Leite	Fundo Social de Solidariedade	Pró Idoso	Corpo de Bombeiros
Descrição	**Unidade**				**Quantidade**			
CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG				10	20	180	
CARNE MOÍDA, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG		20		5	100		
CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG		30			20	180	
CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de	KG					20	180	

sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio								
CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG					20	180	
CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	276		50			200	
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	60	30			100	200	
CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico	KG						180	

transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PEIXE CABRINHA (FILÉ), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG						200	
FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG		25			70	200	
FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura						60	200	
MORTADELA FATIADA, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à	KG	240	10				24	

verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	300	15	20	10	600	200	
PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG		30	50	3	150	24	72
QUEIJO MUÇARELA FATIADO, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	384	40	50	3	200	120	72
QUEIJO PRATO, FATIADO. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG					200		
QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras	KG					200	60	

substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.								
SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	324	20	50	6	100	60	
HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	96		10		50	12	
LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos	KG	120	15	5		100	60	

administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG						180	
LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG		30			100	60	
TOUCINHO (BACON); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG		10			50	60	
CARNE BOVINA FÍGADO, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG						60	
MANTAS DE CARNE, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG						60	

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 As entregas deverão ser feitas mensalmente, de acordo com a requisição. As entregas serão feitas nos endereços abaixo, conforme solicitação emitida pelo Departamento de Suprimentos.

4.2 Em caso de atraso após o pedido da Contratante, fica a Contratada sujeita às penalidades, conforme o Edital e a Lei de Licitações.

4.3 A escolha do modal de transporte deve levar em consideração as características de vulnerabilidade a danos físicos dos produtos sendo adequado as exigências de cuidados especiais e garantindo a integridade dos produtos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente

uniformizados para a entrega nas unidades.

4.4. São obrigações da Contratada:

4.4.1. Além das obrigações constantes no edital, a licitante obrigar-se-á:

4.4.1.1. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

4.4.1.2. Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando da preparação e entrega das carnes e frios. A empresa deverá possuir alvará expedido pela Vigilância Sanitária atestando o atendimento de todas as exigências de higiene e limpeza para o ramo de atividade licitado.

4.4.1.3. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

4.4.1.4. O veículo a ser utilizado deverá ser refrigerado ou com compartimento isotérmico, adequados para manter a temperatura ideal durante o transporte. Mantendo os produtos refrigerados ou congelados durante todo o trajeto, evitando a quebra da cadeia de frio. O veículo deve estar limpo e higienizado antes de cada uso, para evitar contaminação cruzada. Deverão ser acondicionados em embalagens rígidas, impermeáveis e de qualidade alimentar, vedadas para evitar vazamentos e contato com o ambiente externo.

4.4.1.5. As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica por parte de profissionais da Prefeitura para avaliar o local de armazenamento dos produtos e para verificar o transporte deles.

4.5. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço quando:

4.5.1. O produto não atender às especificações deste edital;

4.5.2. Todos os produtos não podem ter textura anormal, manchas esverdeadas, escurecimento ou coloração pálida. Não podem apresentar mofo, odor forte, azedo ou putrefato. A embalagem não pode estar violada, rasgada, com furos, embalagens estufadas ou inchadas.

4.6. O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

4.6.1. Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular.

4.6.2. Documento que comprove que a empresa produtora dos alimentos tem registro e é inspecionada por serviços oficiais.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. A empresa fornecedora receberá o Pedido de Compra emitido pelo Departamento de Suprimentos da Prefeitura de Cajati e deverá realizar a entrega mensalmente, conforme acordado com a unidade requisitante.

5.2. O Pedido de Compra será enviado à empresa por meio de endereço eletrônico.

5.3. Os produtos poderão ser entregues em quaisquer dos prédios públicos da Prefeitura relacionados abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antônio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 – Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	Rua Iguape, 349 – Vila Vitória	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Inhunguvira	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	Rua Nápoles, 98 – Vila Antunes	(13) 3854-4774

Corpo de Bombeiros de Cajati	Estrada do Colina – Jardim Ribeira	(13) 3854-8721

5.3.1. As entregas deverão ser feitas nos locais acima no período da manhã, sendo que apenas para o Almoxarifado Central, quando for o caso, poderá ser solicitada a entrega no período da tarde entre as 13h30 e as 17h30.

5.4. A empresa contratada se submeterá a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Município contratante, sem que isso diminua a sua responsabilidade na perfeita execução dos serviços e da não ocorrência de danos aos patrimônios do Município ou as pessoas que consumirem os produtos.

5.5. A empresa se responsabiliza pelo fiel cumprimento do contrato e por quaisquer eventuais danos causados por seus prepostos durante a ou por causa do fornecimento dos produtos.

5.6. As notas fiscais emitidas pela empresa serão atestadas pelos Secretários das respectivas unidades que receberão os serviços.

5.7. Os produtos serão recebidos e fiscalizados pela Secretaria que receberá o serviço requisitante ou quem estiver substituindo-o(a) ou por ele(a) indicado(a), conforme art. 140, inciso II, alíneas ‘a’ e ‘b’, e ainda, § 2º da Lei nº 14.133/2021, ou ainda pelo Chefe do Setor de onde for demandado o fornecimento que terá, juntamente com a Contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.

5.8.. O recebimento do objeto da presente contratação será realizado:

5.8.1. Provisoriamente, assim que for realizado o fornecimento, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.

5.8.2. Definitivamente, expressa ou tacitamente, até 5 (cinco) dias úteis após a entrega ao servidor indicado no item 5.7.

5.8.3. O recebimento definitivo previsto no item acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da Contratante, mesmo que após o recebimento definitivo, por baixa qualidade dos produtos ou, ainda, que causem danos à saúde dos consumidores e aos patrimônios da Prefeitura, sendo que os defeitos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os prejuízos causados.

5.9. A partir de aceito(s) o(s) serviço(s) fornecido(s), conforme item 5.8.2, será autorizada a emissão da Nota Fiscal, que será atestada e autorizada para pagamento.

5.10. Todos os encargos, taxas, impostos e frete provenientes deste contrato ou ata serão de inteira responsabilidade da contratada.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. A Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (ou unidade por ela designada) será a gestora do contrato.

6.2. A gestão do contrato poderá solicitar a prorrogação de prazo da execução do objeto por até mais 12 (doze) meses, desde que verificada condição mais vantajosa à Administração local.

6.3. A gestão do contrato coordenará a execução e a fiscalização contratual.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente da adjudicatária, por ordem bancária, em data a ser definida pela Secretaria de Finanças após o fornecimento e emissão da Nota Fiscal, devidamente atestada pela Contratante.

7.2. Para o pagamento, a empresa deverá estar em dia com suas obrigações sociais e previdenciárias.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. Quanto à forma, sugere-se a realização de Pregão em forma eletrônica, para a ampliação da competitividade do certame.

8.2. Quanto ao critério, sugere-se, para a obtenção de proposta a gerar o resultado mais vantajoso à Administração, a utilização do menor valor.

9. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. Conforme consta do ETP, prévio a este Termo, a estimativa do valor da contratação é de R$ 208.342,03 (duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

PRÓ IDOSO
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.03 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE ALTA COMPLEXIDADE
08.241.0013.2084 – MANUTENÇÃO DO PRÓ-IDOSO
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

VIVA LEITE
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.01 – DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO SOCIAL
08.244.0013.2080 – MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01

CRAS
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.02 – DIVISÃO DO CENTRO DE REFERÊNCIA A ASSISTÊNCIA
08.241.0013.2081 – MANUTENÇÃO DO CRAS – 3ª IDADE
08.243.0013.2082 – MANUTENÇÃO DO CRAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE
08.244.0013.2083 – MANUTENÇÃO DO CRAS - FAMÍLIAS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

CREAS
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.04 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE MÉDIA COMPLEXIDADE
08.243.0013.2085 – MANUTENÇÃO DO CREAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE
08.244.0013.2086 – MANUTENÇÃO DO CREAS - FAMÍLIAS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01, 02 E 05

FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
02.14 – GABINETE DO PREFEITO
02.14.02 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
08.244.0002.2006 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
11.334.0015.1005 – GERAÇÃO DE RENDA
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01 E 03

CORPO DE BOMBEIRO
02.15 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
02.15.01 – DEPTO. DE POLÍTICAS INSTIT. E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
04.153.0036.2103 – MANUTENÇÃO DA UNIDADE DE CORPO DE BOMBEIROS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01

Cajati, na data da assinatura.

Nivea Augusto de Oliveira
Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro

Memorando 18- 10.418/2024

De: Vanessa M. - GAB-FSS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 15/07/2024 às 11:51:54

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DESUP, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SEDS-DAAF

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Retificando o despacho 17.

Segue em anexo, Termo de referência para análise e referida contratação.

At.te.

Anexos:
TR_CARNES_E_FRIOS_2024.pdf

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O objetivo deste estudo é viabilizar a abertura de processo licitatório para contratação de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Municipalidade.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Constituição Federal prevê a saúde e a alimentação como direitos sociais (Artigo 6º, CF).

2.2. O Município de Cajati, em sua Lei Orgânica, prevê o direito à alimentação a criança, ao adolescente, ao idoso e aos portadores de necessidades especiais, com absoluta prioridade (art. 286). A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

Em atividades típicas de cada Secretaria, o fornecimento de carnes e frios se mostra de grande valor para o bom andamento dos serviços, conforme abaixo:

2.2.1. O **Fundo Social de Solidariedade** (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na

1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 158/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

2.2.2. A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na **INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSO (ILPI)** diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

- Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15% das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC
1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 159/2345

adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.

- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.
- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.
- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;
- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.
- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC
1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 160/2345

adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição. Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

2.2.3. A aquisição de Carnes e Frios para o **Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS)** se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

- Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.
- Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.
- Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC
1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 161/2345

absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.

- Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º, incluído pela Lei 12.435, de 2011). Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002. ***Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.*** Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442); Observando: ***A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações***

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC
1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 162/2345

sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo".

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	**2.000**

2.2.4. O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços

1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 163/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

2.2.4.1. **Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF**, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

2.2.4.2. **O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV** é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC
1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 164/2345

Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente, o CRAS I tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 165/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo".

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

a. 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
b. 70 crianças de 7 a 12anos – SCFV
c. 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
d. 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
e. 70 idosos – SCFV
f. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher - março/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças
- Pascoa (família) - abril/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia das mães – maio/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 50 crianças
- Mês junino – junho/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia dos Pais – agosto/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2025: 60 adolescentes, 70 idosos

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC
1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 166/2345

- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos
- Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes
- Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos e 50 adultos.

Atividades local mensal (interna e externa) em grupos:

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5º feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC
1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 167/2345

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

2.2.5. Já **o CRAS II** tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Pascoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)",*

1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 168/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
c. 70 idosos – SCFV
d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Páscoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;

1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 169/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

2.2.6 O Programa Viva Leite justifica a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socioeducativas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 170/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem
- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
c. 70 idosos – SCFV
d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC
1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 171/2345

idosos, 30 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;

- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos.

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC
1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 172/2345

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem
- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do **Corpo de Bombeiros da Polícia Militar** para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

2.3 A última ata de registro de preços para a aquisição de carnes e frios para os diversos setores da Prefeitura, corolária do Pregão Eletrônico nº 063/2023, e terá o seu término em 21/07/2024 e devido à grande importância dos alimentos, deve ser rapidamente substituída.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 173/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

3.1 Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

3.2 A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 (vinte e cinco) gêneros alimentícios do tipo carne e frios em, pelo menos, 7 endereços da Prefeitura do Município de Cajati, podendo haver mudanças nos endereços e/ou a inclusão/exclusão deles no decorrer da execução contratual. O valor estimado é de R$ 208.342,03 (duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

3.3. A entrega prevista é mensal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim de atender bem os alunos do Fundo Social de Solidariedade e usuários do Suas.

3.4. As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

		CRAS I	CRAS II	CREAS	Programa Viva Leite	Fundo Social de Solidariedade	Pró Idoso	Corpo de Bombeiros
Descrição	**Unidade**				**Quantidade**			
CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG				10	20	180	
CARNE MOÍDA, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG		20		5	100		
CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG		30			20	180	
CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de	KG					20	180	

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio								
CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG					20	180	
CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	276		50			200	
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	60	30			100	200	
CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico	KG						180	

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PEIXE CABRINHA (FILÉ), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG						200	
FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG		25			70	200	
FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura						60	200	
MORTADELA FATIADA, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à	KG	240	10				24	

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	300	15	20	10	600	200	
PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG		30	50	3	150	24	72
QUEIJO MUÇARELA FATIADO, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	384	40	50	3	200	120	72
QUEIJO PRATO, FATIADO. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG					200		
QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras	KG					200	60	

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.								
SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	324	20	50	6	100	60	
HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	96		10		50	12	
LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos	KG	120	15	5		100	60	

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG						180	
LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG		30			100	60	
TOUCINHO (BACON); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG		10			50	60	
CARNE BOVINA FÍGADO, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG						60	
MANTAS DE CARNE, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG						60	

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 As entregas deverão ser feitas mensalmente, de acordo com a requisição. As entregas serão feitas nos endereços abaixo, conforme solicitação emitida pelo Departamento de Suprimentos.

4.2 Em caso de atraso após o pedido da Contratante, fica a Contratada sujeita às penalidades, conforme o Edital e a Lei de Licitações.

4.3 A escolha do modal de transporte deve levar em consideração as características de vulnerabilidade a danos físicos dos produtos sendo adequado as exigências de cuidados especiais e garantindo a integridade dos produtos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

uniformizados para a entrega nas unidades.

4.4. São obrigações da Contratada:

4.4.1. Além das obrigações constantes no edital, a licitante obrigar-se-á:

4.4.1.1. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

4.4.1.2. Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando da preparação e entrega das carnes e frios. A empresa deverá possuir alvará expedido pela Vigilância Sanitária atestando o atendimento de todas as exigências de higiene e limpeza para o ramo de atividade licitado.

4.4.1.3. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

4.4.1.4. O veículo a ser utilizado deverá ser refrigerado ou com compartimento isotérmico, adequados para manter a temperatura ideal durante o transporte. Mantendo os produtos refrigerados ou congelados durante todo o trajeto, evitando a quebra da cadeia de frio. O veículo deve estar limpo e higienizado antes de cada uso, para evitar contaminação cruzada. Deverão ser acondicionados em embalagens rígidas, impermeáveis e de qualidade alimentar, vedadas para evitar vazamentos e contato com o ambiente externo.

4.4.1.5. As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica por parte de profissionais da Prefeitura para avaliar o local de armazenamento dos produtos e para verificar o transporte deles.

4.5. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço quando:

1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 180/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

4.5.1. O produto não atender às especificações deste edital;

4.5.2. Todos os produtos não podem ter textura anormal, manchas esverdeadas, escurecimento ou coloração pálida. Não podem apresentar mofo, odor forte, azedo ou putrefato. A embalagem não pode estar violada, rasgada, com furos, embalagens estufadas ou inchadas.

4.6. O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

4.6.1. Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular.

4.6.2. Documento que comprove que a empresa produtora dos alimentos tem registro e é inspecionada por serviços oficiais.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. A empresa fornecedora receberá o Pedido de Compra emitido pelo Departamento de Suprimentos da Prefeitura de Cajati e deverá realizar a entrega mensalmente, conforme acordado com a unidade requisitante.

5.2. O Pedido de Compra será enviado à empresa por meio de endereço eletrônico.

5.3. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do demandante nos prédios públicos da prefeitura relacionados abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antônio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 – Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	Rua Iguape, 349 – Vila Vitória	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Inhunguvira	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	Rua Nápoles, 98 – Vila Antunes	(13) 3854-4774
Corpo de Bombeiros de Cajati	Estrada do Colina – Jardim Ribeira	(13) 3854-8721

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC
1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 181/2345

5.3.1. As entregas deverão ser feitas nos locais acima no período da manhã, sendo que apenas para o Almoxarifado Central, quando for o caso, poderá ser solicitada a entrega no período da tarde entre as 13h30 e as 17h30.

5.4. A empresa contratada se submeterá a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Município contratante, sem que isso diminua a sua responsabilidade na perfeita execução dos serviços e da não ocorrência de danos aos patrimônios do Município ou as pessoas que consumirem os produtos.

5.5. A empresa se responsabiliza pelo fiel cumprimento do contrato e por quaisquer eventuais danos causados por seus prepostos durante a ou por causa do fornecimento dos produtos.

5.6. As notas fiscais emitidas pela empresa serão atestadas pelos Secretários das respectivas unidades que receberão os serviços.

5.7. Os produtos serão recebidos e fiscalizados pela Secretaria que receberá o serviço requisitante ou quem estiver substituindo-o(a) ou por ele(a) indicado(a), conforme art. 140, inciso II, alíneas ‘a’ e ‘b’, e ainda, § 2º da Lei nº 14.133/2021, ou ainda pelo Chefe do Setor de onde for demandado o fornecimento que terá, juntamente com a Contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.

5.8.. O recebimento do objeto da presente contratação será realizado:

5.8.1. Provisoriamente, assim que for realizado o fornecimento, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.

5.8.2. Definitivamente, expressa ou tacitamente, até 5 (cinco) dias úteis após a entrega ao servidor indicado no item 5.7.

5.8.3. O recebimento definitivo previsto no item acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da

1Doc: Memorando 18- 10.418/2024 182/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

Contratante, mesmo que após o recebimento definitivo, por baixa qualidade dos produtos ou, ainda, que causem danos à saúde dos consumidores e aos patrimônios da Prefeitura, sendo que os defeitos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os prejuízos causados.

5.9. A partir de aceito(s) o(s) serviço(s) fornecido(s), conforme item 5.8.2, será autorizada a emissão da Nota Fiscal, que será atestada e autorizada para pagamento.

5.10. Todos os encargos, taxas, impostos e frete provenientes deste contrato ou ata serão de inteira responsabilidade da contratada.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. A Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (ou unidade por ela designada) será a gestora do contrato.

6.2. A gestão do contrato poderá solicitar a prorrogação de prazo da execução do objeto por até mais 12 (doze) meses, desde que verificada condição mais vantajosa à Administração local.

6.3. A gestão do contrato coordenará a execução e a fiscalização contratual.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente da adjudicatária, por ordem bancária, em data a ser definida pela Secretaria de Finanças após o fornecimento e emissão da Nota Fiscal, devidamente atestada pela Contratante.

7.2. Para o pagamento, a empresa deverá estar em dia com suas obrigações sociais e previdenciárias.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. Quanto à forma, sugere-se a realização de Pregão em forma eletrônica, para a ampliação da competitividade do certame.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

8.2. Quanto ao critério, sugere-se, para a obtenção de proposta a gerar o resultado mais vantajoso à Administração, a utilização do menor valor.

9. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. Conforme consta do ETP, prévio a este Termo, a estimativa do valor da contratação é de R$ 208.342,03 (duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

PRÓ IDOSO
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.03 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE ALTA COMPLEXIDADE
08.241.0013.2084 – MANUTENÇÃO DO PRÓ-IDOSO
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

VIVA LEITE
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.01 – DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO SOCIAL
08.244.0013.2080 – MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01

CRAS
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.02 – DIVISÃO DO CENTRO DE REFERÊNCIA A ASSISTÊNCIA
08.241.0013.2081 – MANUTENÇÃO DO CRAS – 3ª IDADE
08.243.0013.2082 – MANUTENÇÃO DO CRAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE
08.244.0013.2083 – MANUTENÇÃO DO CRAS - FAMÍLIAS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

CREAS
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.04 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE MÉDIA COMPLEXIDADE
08.243.0013.2085 – MANUTENÇÃO DO CREAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE
08.244.0013.2086 – MANUTENÇÃO DO CREAS - FAMÍLIAS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
02.14 – GABINETE DO PREFEITO
02.14.02 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
08.244.0002.2006 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
11.334.0015.1005 – GERAÇÃO DE RENDA
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01 E 03

CORPO DE BOMBEIRO
02.15 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
02.15.01 – DEPTO. DE POLÍTICAS INSTIT. E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
04.153.0036.2103 – MANUTENÇÃO DA UNIDADE DE CORPO DE BOMBEIROS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01

Cajati, na data da assinatura.

Nivea Augusto de Oliveira

Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA (CPF 258.XXX.XXX-47) em 15/07/2024 15:33:27 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC

Memorando 19- 10.418/2024

De: Rodrigo F. - SEDS-DAAF

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 16/07/2024 às 13:55:41

Prezados, boa tarde.

Retificando o despacho 15. Segue anexo ETP.

Atenciosamente.

_

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Agente Administrativo

Anexos:

ETP_2024_Carnes_e_Frios.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Rodrigo Felipe da Silva Fe...	16/07/2024 13:56:06	1Doc	RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA CPF 395.XXX...
Vanessa Kelly Lima Moraes	16/07/2024 13:57:36	1Doc	VANESSA KELLY LIMA MORAES CPF 366.XXX.XXX-10

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **3A9B-57E3-3E79-96CF**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR –ETP 2024 (SEADM)

Em conformidade com o Art. 18, § 1º da Lei 14.133/2021

Fornecimento de carne e frios para diversas Secretarias do Município

Unidade administrativa responsável: Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (Unidade demandante/requisitante)

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (1/59) 188/2345

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

1. INTRODUÇÃO:

O presente documento visa demonstrar a viabilidade (técnica e econômica) do pretendido fornecimento de carnes e frios via licitação para diversas unidades do Município de Cajati - SP. Este processo de aquisição é essencial para garantir que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos, dentro das normas sanitárias vigentes, assegurando o abastecimento regular e contínuo desses itens essenciais para a alimentação de diversos públicos através da elaboração de refeições balanceadas que atendem aos padrões alimentares.

A aquisição centralizada de carnes e frios também contribui para a eficiência operacional das instituições públicas, além de atestar que a compra seja realizada de maneira transparente e competitiva, permitindo que a administração pública obtenha os melhores preços e condições do mercado.

2. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE:

A última licitação realizada pelo Município para este fim foi o Pregão Eletrônico nº 63/2023, que teve por objeto a "Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Municipalidade". Os fornecedores foram LANA DISTR DE ALIM E PAPELARIA LTDA –ME, M ZAMBONI COM. REPR. PROD. ALIM. MERC. GERAL – EPP, R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI – ME, SONIC DISTRIBUIDORA LTDA, UNIÃO ELETROMÓVEIS LTDA, ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA,

O objeto era dividido em 23 itens, com diferenciação de quantidades de características.

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (2/59) 189/2345

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

3. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º,inc. I):

A compra de carnes e frios é fundamental para a manutenção dos serviços e programas oferecidos pelas secretarias municipais. A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

O Fundo Social de Solidariedade (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na ILPI diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

- Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15%

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (3/59) 190/2345

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.

- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.

- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;

- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.

- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição.Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

A aquisição de Carnes e Frios para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.

Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.

Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.

Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º,

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (6/59) 193/2345
Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

incluído pela Lei 12.435, de 2011).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002

> *Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.*

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";*

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	**2.000**

O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (8/59) 195/2345
Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente, o CRAS I tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;* A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (10/59) 197/2345

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

do “objetivo”;

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

- **30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV**
- **70 crianças de 7 a 12anos – SCFV**
- **30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV**
- **30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV**
- **70 idosos – SCFV**
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher-março/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças

Pascoa (família) - abril/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia das mães – maio/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Combate a pedofilia – maio/2024: 50 crianças

Mês junino – junho/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos Dia dos Pais – agosto/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2024: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2024: 60 adolescentes, 70 idosos Dia do Idoso – outubro/2024: 70 idosos

Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes

Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5º feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (11/59) 198/2345

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

Já o CRAS II tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Pascoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (12/59) 199/2345

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;*
>
> *A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";*

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

- 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
- 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
- 70 idosos – SCFV
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Combate a

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (13/59) 200/2345

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes

Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos

Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

O programa Viva Leite justifica a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socieduactivas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio nº 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

4. DA DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Art. 18, § 1º, inc. II):

Apesar de ainda não concluído pelo Município de Cajati o Plano de Contratações Anual, esta contratação vem sendo anualmente realizada e incluída nas Leis do Orçamento, dada a sua característica de atender ao público todo ano, de forma contínua.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. III):

I. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

1.1. O serviço deverá ser executado rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste documento, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

1.2. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (15/59) 202/2345

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

1.3. Os contratados devem seguir as normas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme a RDC 216 de 2004 da ANVISA bem como demais normativas aplicáveis.

1.4. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

1.5. A escolha do modal de transporte deve levar em consideração as características de vulnerabilidade a danos físicos dos produtos sendo adequado as exigencias de cuidados especiais e garantindo a integridade dos produtos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega nas unidades.

1.6. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço quando:

1.6.1. O produto não atender às especificações deste edital;

1.6.2. O produto apresentar avaria ou vicio que comprometa seu uso.

1.7. O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

1.7.1. Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária local, comprovando que a empresa está autorizada a operar e que suas instalações atendem às normas sanitárias vigentes.

1.8. As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica por parte de profissionais da Prefeitura para avaliar o local de armazenamento dos produtos e para verificar o transporte deles.

1.9. Do local para a entrega dos produtos:

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (16/59) 203/2345
Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antonio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 - Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	R. Iguape, 349 - Vila Vitoria	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Vila Antunes	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	R. Nápoles, 98 - Vila Antunes, Cajati - SP, 11950-000	(13) 3854-4774
Corpo de Bombeiros de Cajati	Estr. do Colina - Jardim Ribeira, Cajati - SP, 11950-000	(13) 3854-8721

1.10. A contratação poderá ser prorrogada por igual período.

II. DO RECEBIMENTO:

2.1. Os serviços serão recebidos e fiscalizados pelo Diretor da Unidade requisitante ou quem estiver substituindo-o(a) ou por ele(a) indicado(a), conforme art. 140, inciso II, alíneas 'a' e 'b', da Lei nº 14.133/2021, que terá, juntamente com a contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.

2.2. O recebimento dos produtos deverá ser realizado:

2.2.1. **Provisoriamente,** assim que efetuada a entrega do pedido, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.

2.2.2. **Definitivamente,** expressa ou tacitamente, após 3 (três) dias úteis do recebimento.

2.2.2.1. O recebimento definitivo previsto no item 2.2.2 acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da Contratante, por defeitos da qualidade do produto, sendo que

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (17/59) 204/2345
Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

os prejuízos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os danos causados ao serviço público, usuários ou qualquer outro consumidor dos produtos.

2.3. Aceito(s) o(s) serviço(s), será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

2.4. Todos os encargos, taxas, impostos e frete provenientes deste contrato ou ata serão de inteira responsabilidade da contratada.

2.5. O(s) serviço(s) poderá(ão) ser rejeitado(s), no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações, devendo ser corrigidos/substituídos, às custas da(s) Contratada(s), no prazo de até um dia útil após a comunicação de desconformidade, sem prejuízo da aplicação de penalidades. Nesse caso, será interrompido o prazo de recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

2.6. Caso os bens sejam REJEITADOS, o termo de recebimento provisório perderá todos os efeitos jurídicos, inclusive o de purgação de eventual moral contratual.

2.7. Se no recebimento dos produtos for constatada sua execução de forma incompleta ou em desacordo com as condições avençadas, será interrompido o prazo de recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

III. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A gestão da presente contratação será realizada pela unidade demandante ou conforme portaria de designação.

3.2. As demais unidades administrativas da Prefeitura requisitarão ao Departamento de Suprimentos a realização do fornecimento, apresentando períodos, datas, horários e locais de fornecimento e justificando as suas aquisições.

3.2.1. As unidades administrativas requisitantes realizarão a fiscalização com base nas condições da solução e poderão realizar comunicações acerca da execução total ou parcial dos pedidos, que

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (18/59) 205/2345
Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

influenciarão no pagamento da nota fiscal ou na instauração de procedimento para apurar responsabilidade e possíveis aplicações de sanções previstas na Lei de Licitações.

IV. DO PAGAMENTO:

4.1. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente da adjudicatária, por ordem bancária, em data a ser definida pela Secretaria de Finanças após o fornecimento e emissão da Nota Fiscal, devidamente atestada pela Contratante.

6. DAS ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO(Art. 18, § 1º, inc. IV):

As quantidades a serem fornecidas foram planejadas pelas unidades administrativas usuárias dos serviços, conforme abaixo:

		CRAS I	CRAS II	CREAS	Programa Viva Leite	Fundo Social de Solidariedade	Pró Idoso	Corpo de Bombeiros
Descrição	**Unidade**	**Quantidade**						
CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG				10	20	180	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (19/59) 206/2345

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

CARNE MOÍDA, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG		20		5	100		
CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG		30			20	180	
CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	KG					20	180	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça-instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG					20	180	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	276		50			200	
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	60	30			100	200	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG						180	
PEIXE CABRINHA (FILÉ), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG						200	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG		25			70	200	
FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura						60	200	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

MORTADELA FATIADA, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	240	10				24	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	300	15	20	10	600	200	
PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG		30	50	3	150	24	72

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

QUEIJO MUÇARELA FATIADO, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	384	40	50	3	200	120	72
QUEIJO PRATO, FATIADO. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG					200		

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG					200	60	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	324	20	50	6	100	60	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	96		10		50	12	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	120	15	5		100	60	
PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG						180	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG		30			100	60	
TOUCINHO (BACON); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG		10			50	60	
CARNE BOVINA FÍGADO, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG						60	
MANTAS DE CARNE, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG						60	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

7. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § 1º, inc. V):

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com produtos solicitados, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para os itens elencados, foram considerados o s preços praticados no Pregão Eletrônico nº 063/2023 do Município de Cajati e os preços praticados no Pregão Eletrônico nº 008/2024 de Guararema/SP, Pregão Eletrônico nº 005/2024 de Deodápolis /MS, Pregão Eletrônico nº 007/2024 de Santana do Parnaíba/SP e no Pregão Eletrônico nº 145/2023 de Itaguaí/RJ.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. VI):

Usando como base as quantidades do item 6 - Das estimativas das quantidades para a contratação (art. 18, § 1º, inc. IV), a pesquisa de preços de outras contratações (conforme item 7), e a correção pela inflação baseada no IPCA de 3,93%, o valor estimado desta contratação é de R$ 208.342,03 (Duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

O detalhamento das quantidades e valores pode ser conferido no Anexo I deste ETP.

9. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, inc. VII):

Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 itens entre carnes e frios, o valor estimado é de R$ R$ 208.342,03 (Duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

A entrega prevista é semanal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (33/59) 220/2345

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

de atender bem os munícipes e oferecer o devido suporte aos serviços.

10. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. VIII):

O parcelamento da solução pode ser realizado em 25 (vinte e cinco) lotes, pois, assim não sendo (não dividindo em vários lotes), o Município poderia gerar restrição de competitividade no processo licitatório: poderia haver licitantes que não trabalhassem com toda a variedade de produtos solicitados.

Ainda, dividir em lotes, dá liberdade à empresa licitante participar em quais itens melhor tem condições, favorecendo à Administração a obter proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso.

Por fim, as entregas também devem ser parcelas, conforme a solicitação e a necessidade da Administração local, visando dar mais eficiência ao gasto: só solicitando o que estiver previsto para ser consumido naquele período.

11. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, inc. IX):

Espera-se com essa contratação garantir o fornecimento de carnes e frios de alta qualidade para atender às demandas de diversas secretarias do município. O objetivo é assegurar a regularidade e a segurança alimentar dos serviços prestados à população, com produtos frescos e dentro dos padrões sanitários exigidos, entregues pontualmente e em quantidades suficientes para evitar desabastecimentos.

Além disso, busca-se assegurar que todos os fornecedores cumpram com as normas de segurança alimentar, incluindo o controle de temperatura e condições de armazenamento durante o transporte e entrega. A eficácia do

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (34/59) 221/2345
Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

fornecimento será monitorada, garantindo que os produtos atendam às especificações de qualidade e que as entregas sejam realizadas conforme o cronograma estabelecido.

12. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (Art. 18, § 1º, inc. X):

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado.

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES(Art. 18, § 1º, inc. XI):

Não verificam-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS ERESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (Art. 18, § 1º, inc. XII):

Não verificam-se possíveis impactos ambientais na contratação desta demanda.

15. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (Art. 18, § 1º, inc. XIII):

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita, ou seja, da contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município, mostra-se possível técnica e

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_3A9B57E33E7996CFD7620FDB_memorando-19--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (35/59) 222/2345

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

fundamentadamente necessária. Esses estudos analisaram a demanda atual das secretarias, a qualidade e a disponibilidade dos produtos no mercado. Além disso, consideraram-se aspectos como a economicidade, a eficiência operacional e a garantia de que todos os itens fornecidos atendam aos padrões de segurança e qualidade exigidos. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida, assegurando que essa solução contribuirá significativamente para a manutenção de diversos serviços do município em diversas as secretarias.

Cajati, 04 de Julho de 2024.

Vanessa Kelly de Lima Moraes
Educadora Social

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Agente Administrativo

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

ANEXO I DO ETP - DETALHAMENTO DE QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS PARA FORMAR ESTIMATIVA GERAL DA SOLUÇÃO - FORNECIMENTO DE CARNES E FRIOS

			CRAS I		CRAS II		CREAS		Programa Viva Leite		Fundo Social de Solidariedade		Pró Idoso		Corpo de Bombeiros		Total Geral
Descrição	**Unidade**	**Valor Unitário**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	
Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	R$ 35,00		R$ -		R$ -		R$ -	10	R$ 350,00	20	R$ 700,00	180	R$ 6.300,00		R$ -	R$ 7.350,00
Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	R$ 43,00		R$ -	30	R$ 1.290,00		R$ -		R$ -	20	R$ 860,00	180	R$ 7.740,00		R$ -	R$ 9.890,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

Carne bovina desossada resfriada. FILÈ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça-instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não	KG	R$ 63,50		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	20	R$ 1.270,00	180	R$ 11.430,00		R$ -	R$ 12.700,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF																	
Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.	KG	R$ 29,50		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	20	R$ 590,00	180	R$ 5.310,00		R$ -	R$ 5.900,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio																	
Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação.	KG	R$ 28,00	276	R$ 7.728,00		R$ -	50	R$ 1.400,00		R$ -		R$ -	200	R$ 5.600,00		R$ -	R$ 14.728,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.																	
Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG	R$ 19,48		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	60	R$ 1.168,80		R$ -	R$ 1.168,80
Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as	KG	R$ 28,50		R$ -	20	R$ 570,00		R$ -	5	R$ 142,50	100	R$ 2.850,00		R$ -		R$ -	R$ 3.562,50

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99																	
Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R$ 21,90		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	180	R$ 3.942,00		R$ -	R$ 3.942,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	R$ 11,40	60	R$ 684,00	30	R$ 342,00		R$ -		R$ -	100	R$ 1.140,00	200	R$ 2.280,00		R$ -	R$ 4.446,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG	R$ 10,10		R$ -	25	R$ 252,50		R$ -		R$ -	70	R$ 707,00	200	R$ 2.020,00		R$ -	R$ 2.979,50
Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento	KG	R$ 8,80		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	60	R$ 528,00	200	R$ 1.760,00		R$ -	R$ 2.288,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

administrativos determinados pela Secretaria Agricultura																	
Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresaltera ções; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosd eterminados	CX	R$ 58,00	96	R$ 5.568,00		R$ -	10	R$ 580,00		R$ -	50	R$ 2.900,00	12	R$ 696,00		R$ -	R$ 9.744,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.																	
Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com	KG	R$ 22,50	120	R$ 2.700,00	15	R$ 337,50	5	R$ 112,50		R$ -	100	R$ 2.250,00	60	R$ 1.350,00		R$ -	R$ 6.750,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.																	
Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	R$ 19,50		R$ -	30	R$ 585,00		R$ -		R$ -	100	R$ 1.950,00	60	R$ 1.170,00		R$ -	R$ 3.705,00
Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e	KG	R$ 52,71		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	60	R$ 3.162,60		R$ -	R$ 3.162,60

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação																	
Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de porembalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução	KG	R$ 21,05	240	R$ 5.052,00	10	R$ 210,50		R$ -		R$ -		R$ -	24	R$ 505,20		R$ -	R$ 5.767,70

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posterioresalterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.																	
Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca,	KG	R$ 12,49	300	R$ 3.747,00	15	R$ 187,35	20	R$ 249,80	10	R$ 124,90	600	R$ 7.494,00	200	R$ 2.498,00		R$ -	R$ 14.301,05

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.																	
Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção	KG	R$ 43,00		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	200	R$ 8.600,00		R$ -	R$ 8.600,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

(podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.																	
Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG	R$ 22,50		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	180	R$ 4.050,00		R$ -	R$ 4.050,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG	R$ 30,41		R$ -	30	R$ 912,30	50	R$ 1.520,50	3	R$ 91,23	150	R$ 4.561,50	24	R$ 729,84	72	R$ 2.189,52	R$ 10.004,89
Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições	KG	R$ 43,84	384	R$ 16.834,56	40	R$ 1.753,60	50	R$ 2.192,00	3	R$ 131,52	200	R$ 8.768,00	120	R$ 5.260,80	72	R$ 3.156,48	R$ 38.096,96

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).																	
Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de	KG	R$ 44,00		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	200	R$ 8.800,00		R$ -		R$ -	R$ 8.800,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.																	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas	KG	R$ 39,00		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	200	R$ 7.800,00	60	R$ 2.340,00		R$ -	R$ 10.140,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.																	

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	R$ 9,30	324	R$ 3.013,20	20	R$ 186,00	50	R$ 465,00	6	R$ 55,80	100	R$ 930,00	60	R$ 558,00		R$ -	R$ 5.208,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R$ 26,49		R$ -	10	R$ 264,90		R$ -		R$ -	50	R$ 1.324,50	60	R$ 1.589,40		R$ -	R$ 3.178,80

Total	R$ 200.463,80
IPCA (3,93)	R$ 7.878,23
Total Corrigido	R$ 208.342,03

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 3A9B-57E3-3E79-96CF

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA (CPF 395.XXX.XXX-03) em 16/07/2024 13:56:02 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

VANESSA KELLY LIMA MORAES (CPF 366.XXX.XXX-10) em 16/07/2024 13:57:33 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF

Memorando 20- 10.418/2024

De: Vanessa M. - GAB-FSS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 16/07/2024 às 14:03:01

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DESUP, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SEDS-DAAF

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Prezada.

Retificando o despacho 17, segue em anexo, Termo de Referência atualizado para análise e referida contratação.

At.te.

_

Vanessa K. de Lima Moraes
Educadora Social

Anexos:
TR_CARNES_E_FRIOS_2024.pdf

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O objetivo deste estudo é viabilizar a abertura de processo licitatório para contratação de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Municipalidade.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Constituição Federal prevê a saúde e a alimentação como direitos sociais (Artigo 6º, CF).

2.2. O Município de Cajati, em sua Lei Orgânica, prevê o direito à alimentação a criança, ao adolescente, ao idoso e aos portadores de necessidades especiais, com absoluta prioridade (art. 286). A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

Em atividades típicas de cada Secretaria, o fornecimento de carnes e frios se mostra de grande valor para o bom andamento dos serviços, conforme abaixo:

2.2.1. O **Fundo Social de Solidariedade** (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 248/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

2.2.2. A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na **INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSO (ILPI)** diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

- Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15% das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E
1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 249/2345

adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.

- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.
- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.
- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;
- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.
- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E
1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 250/2345

adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição. Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

2.2.3. A aquisição de Carnes e Frios para o **Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS)** se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

- Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.
- Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.
- Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E
1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 251/2345

absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.

- Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º, incluído pela Lei 12.435, de 2011). Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002. ***Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.*** Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442); Observando: ***A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações***

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 252/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo".

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	**2.000**

2.2.4. O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

2.2.4.1. **Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF**, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

2.2.4.2. **O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV** é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E
1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 254/2345

Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente, o CRAS I tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 255/2345

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo".

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

a. 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
b. 70 crianças de 7 a 12anos – SCFV
c. 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
d. 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
e. 70 idosos – SCFV
f. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher - março/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças
- Pascoa (família) - abril/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia das mães – maio/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 50 crianças
- Mês junino – junho/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia dos Pais – agosto/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2025: 60 adolescentes, 70 idosos

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos
- Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes
- Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos e 50 adultos.

Atividades local mensal (interna e externa) em grupos:

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5º feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 257/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

2.2.5. Já **o CRAS II** tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Pascoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)",*

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 258/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
c. 70 idosos – SCFV
d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Páscoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 259/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

2.2.6 O Programa Viva Leite justifica a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socioeducativas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 260/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem
- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
c. 70 idosos – SCFV
d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 261/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

idosos, 30 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;

- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos.

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 262/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem
- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do **Corpo de Bombeiros da Polícia Militar** para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

2.3 A última ata de registro de preços para a aquisição de carnes e frios para os diversos setores da Prefeitura, corolária do Pregão Eletrônico nº 063/2023, e terá o seu término em 21/07/2024 e devido à grande importância dos alimentos, deve ser rapidamente substituída.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 263/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

3.1 Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

3.2 A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 (vinte e cinco) gêneros alimentícios do tipo carne e frios em, pelo menos, 7 endereços da Prefeitura do Município de Cajati, podendo haver mudanças nos endereços e/ou a inclusão/exclusão deles no decorrer da execução contratual. O valor estimado é de R$ 208.342,03 (duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

3.3. A entrega prevista é mensal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim de atender bem os alunos do Fundo Social de Solidariedade e usuários do Suas.

3.4. As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

		CRAS I	CRAS II	CREAS	Programa Viva Leite	Fundo Social de Solidariedade	Pró Idoso	Corpo de Bombeiros
Descrição	**Unidade**				**Quantidade**			
CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG				10	20	180	
CARNE MOÍDA, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG		20		5	100		
CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG		30			20	180	
CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de	KG					20	180	

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio								
CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG					20	180	
CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	276		50			200	
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	60	30			100	200	
CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico	KG						180	

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PEIXE CABRINHA (FILÉ), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG						200	
FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG		25			70	200	
FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura						60	200	
MORTADELA FATIADA, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à	KG	240	10				24	

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	300	15	20	10	600	200	
PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG		30	50	3	150	24	72
QUEIJO MUÇARELA FATIADO, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	384	40	50	3	200	120	72
QUEIJO PRATO, FATIADO. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG					200		
QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras	KG					200	60	

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.								
SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	324	20	50	6	100	60	
HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	96		10		50	12	
LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos	KG	120	15	5		100	60	

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG						180	
LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG		30			100	60	
TOUCINHO (BACON); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG		10			50	60	
CARNE BOVINA FÍGADO, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG						60	
MANTAS DE CARNE, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG						60	

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 As entregas deverão ser feitas semanalmente, de acordo com a requisição e a Unidade requisitante. As entregas serão feitas nos endereços abaixo, conforme solicitação emitida pelo Departamento de Suprimentos.

4.2 Em caso de atraso após o pedido da Contratante, fica a Contratada sujeita às penalidades, conforme o Edital e a Lei de Licitações.

4.3 A escolha do modal de transporte deve levar em consideração as características de vulnerabilidade a danos físicos dos produtos sendo adequado as exigências de cuidados especiais e garantindo a integridade dos produtos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 269/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

uniformizados para a entrega nas unidades.

4.4. São obrigações da Contratada:

4.4.1. Além das obrigações constantes no edital, a licitante obrigar-se-á:

4.4.1.1. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

4.4.1.2. Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando da preparação e entrega das carnes e frios. A empresa deverá possuir alvará expedido pela Vigilância Sanitária atestando o atendimento de todas as exigências de higiene e limpeza para o ramo de atividade licitado.

4.4.1.3. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

4.4.1.4. O veículo a ser utilizado deverá ser refrigerado ou com compartimento isotérmico, adequados para manter a temperatura ideal durante o transporte. Mantendo os produtos refrigerados ou congelados durante todo o trajeto, evitando a quebra da cadeia de frio. O veículo deve estar limpo e higienizado antes de cada uso, para evitar contaminação cruzada. Deverão ser acondicionados em embalagens rígidas, impermeáveis e de qualidade alimentar, vedadas para evitar vazamentos e contato com o ambiente externo.

4.4.1.5. As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica por parte de profissionais da Prefeitura para avaliar o local de armazenamento dos produtos e para verificar o transporte deles.

4.5. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço quando:

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 270/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

4.5.1. O produto não atender às especificações deste edital;

4.5.2. Todos os produtos não podem ter textura anormal, manchas esverdeadas, escurecimento ou coloração pálida. Não podem apresentar mofo, odor forte, azedo ou putrefato. A embalagem não pode estar violada, rasgada, com furos, embalagens estufadas ou inchadas.

4.6. O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

4.6.1. Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular.

4.6.2. Documento que comprove que a empresa produtora dos alimentos tem registro e é inspecionada por serviços oficiais.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. A empresa fornecedora receberá o Pedido de Compra emitido pelo Departamento de Suprimentos da Prefeitura de Cajati e deverá realizar a entrega semanalmente, conforme acordado com a unidade requisitante.

5.2. O Pedido de Compra será enviado à empresa por meio de endereço eletrônico.

5.3. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do demandante nos prédios públicos da prefeitura relacionados abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antônio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 – Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	Rua Iguape, 349 – Vila Vitória	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Inhunguvira	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	Rua Nápoles, 98 – Vila Antunes	(13) 3854-4774
Corpo de Bombeiros de Cajati	Estrada do Colina – Jardim Ribeira	(13) 3854-8721

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E
1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 271/2345

5.3.1. As entregas deverão ser feitas nos locais acima no período da manhã.

5.4. A empresa contratada se submeterá a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Município contratante, sem que isso diminua a sua responsabilidade na perfeita execução dos serviços e da não ocorrência de danos aos patrimônios do Município ou as pessoas que consumirem os produtos.

5.5. A empresa se responsabiliza pelo fiel cumprimento do contrato e por quaisquer eventuais danos causados por seus prepostos durante a ou por causa do fornecimento dos produtos.

5.6. As notas fiscais emitidas pela empresa serão atestadas pelos Secretários das respectivas unidades que receberão os serviços.

5.7. Os produtos serão recebidos e fiscalizados pela Secretaria que receberá o serviço requisitante ou quem estiver substituindo-o(a) ou por ele(a) indicado(a), conforme art. 140, inciso II, alíneas 'a' e 'b', e ainda, § 2º da Lei nº 14.133/2021, ou ainda pelo Chefe do Setor de onde for demandado o fornecimento que terá, juntamente com a Contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.

5.8.. O recebimento do objeto da presente contratação será realizado:

5.8.1. Provisoriamente, assim que for realizado o fornecimento, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.

5.8.2. Definitivamente, expressa ou tacitamente, até 5 (cinco) dias úteis após a entrega ao servidor indicado no item 5.7.

5.8.3. O recebimento definitivo previsto no item acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da Contratante, mesmo que após o recebimento definitivo, por baixa qualidade dos produtos ou, ainda, que causem danos à saúde dos

1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 272/2345
Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

consumidores e aos patrimônios da Prefeitura, sendo que os defeitos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os prejuízos causados.

5.9. A partir de aceito(s) o(s) serviço(s) fornecido(s), conforme item 5.8.2, será autorizada a emissão da Nota Fiscal, que será atestada e autorizada para pagamento.

5.10. Todos os encargos, taxas, impostos e frete provenientes deste contrato ou ata serão de inteira responsabilidade da contratada.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. A Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (ou unidade por ela designada) será a gestora do contrato.

6.2. A gestão do contrato poderá solicitar a prorrogação de prazo da execução do objeto por até mais 12 (doze) meses, desde que verificada condição mais vantajosa à Administração local.

6.3. A gestão do contrato coordenará a execução e a fiscalização contratual.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente da adjudicatária, por ordem bancária, em data a ser definida pela Secretaria de Finanças após o fornecimento e emissão da Nota Fiscal, devidamente atestada pela Contratante.

7.2. Para o pagamento, a empresa deverá estar em dia com suas obrigações sociais e previdenciárias.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. Quanto à forma, sugere-se a realização de Pregão em forma eletrônica, para a ampliação da competitividade do certame.

8.2. Quanto ao critério, sugere-se, para a obtenção de proposta a gerar o resultado mais vantajoso à Administração, a utilização do menor valor.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

9. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. Conforme consta do ETP, prévio a este Termo, a estimativa do valor da contratação é de R$ 208.342,03 (duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

PRÓ IDOSO
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.03 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE ALTA COMPLEXIDADE
08.241.0013.2084 – MANUTENÇÃO DO PRÓ-IDOSO
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

VIVA LEITE
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.01 – DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO SOCIAL
08.244.0013.2080 – MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01

CRAS
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.02 – DIVISÃO DO CENTRO DE REFERÊNCIA A ASSISTÊNCIA
08.241.0013.2081 – MANUTENÇÃO DO CRAS – 3ª IDADE
08.243.0013.2082 – MANUTENÇÃO DO CRAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE
08.244.0013.2083 – MANUTENÇÃO DO CRAS - FAMÍLIAS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

CREAS
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.04 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE MÉDIA COMPLEXIDADE
08.243.0013.2085 – MANUTENÇÃO DO CREAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE
08.244.0013.2086 – MANUTENÇÃO DO CREAS - FAMÍLIAS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
02.14 – GABINETE DO PREFEITO
02.14.02 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
08.244.0002.2006 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E
1Doc: Memorando 20- 10.418/2024 274/2345

11.334.0015.1005 – GERAÇÃO DE RENDA
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01 E 03

CORPO DE BOMBEIRO
02.15 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
02.15.01 – DEPTO. DE POLÍTICAS INSTIT. E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
04.153.0036.2103 – MANUTENÇÃO DA UNIDADE DE CORPO DE BOMBEIROS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01

Cajati, na data da assinatura.

Nivea Augusto de Oliveira
Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E e informe o código D35F-A019-8CFE-9C2E

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: D35F-A019-8CFE-9C2E

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA (CPF 258.XXX.XXX-47) em 17/07/2024 10:52:37 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D35F-A019-8CFE-9C2E

Memorando 21- 10.418/2024

De: Thierry O. - SEADM-DESUP

Para: SEDS-DAAF - Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro - A/C Rodrigo F.

Data: 29/07/2024 às 09:46:03

Bom dia !

Solicito que sejam encaminhados os orçamentos que deram base ao valor estimado da contratação presentes no anexo I do ETP (despacho 15).

–

Thierry Tavares de Oliveira
Agente Administrativo

Memorando 22- 10.418/2024

De: Rodrigo F. - SEDS-DAAF

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 29/07/2024 às 13:53:35

Prezado Thierry.

Conforme o ítem 7 do ETP, foram considerados os preços praticados no Pregão Eletrônico nº 063/2023 do Município de Cajati e os preços praticados no Pregão Eletrônico nº 008/2024 de Guararema/SP, Pregão Eletrônico nº 005/2024 de Deodápolis /MS, Pregão Eletrônico nº 007/2024 de Santana do Parnaíba/SP e no Pregão Eletrônico nº 145/2023 de Itaguaí/RJ.

Segue anexo conforme solicitado.

–

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Agente Administrativo

Anexos:

Anexo.pdf

Modalidade: 12 - Pregão Eletrônico **Sequência:** 63/2023 **Data Início:** 21/07/2023 **Ata:** 48/2023

Processo/Ano: 545/2023 **Data da Licitação:** 14/07/2023 **Data Fim:** 21/07/2024

Fornecedor: 8079 - LANA DISTR DE ALIM E PAPELARIA LTDA -ME

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0002	28.06823	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	43,0000	35,0000	1.505,00
0003	28.06824	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	29,5000	385,0000	11.357,50
0005	28.06826	Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	28,0000	280,0000	7.840,00

Valor Total do Fornecedor: **20.702,50**

Fornecedor: 8463 - M ZAMBONI COM. REPR. PROD. ALIM. MERC. GERAL - EPP

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0014	28.06835	Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	21,0500	259,0000	5.451,95
0015	28.06836	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	12,4900	1.734,0000	21.657,66
0018	28.06839	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	KG	30,4100	392,0000	11.920,72

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0020	28.06841	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	39,0000	203,0000	7.917,00
0021	28.06842	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	43,8400	499,0000	21.876,16
0022	28.06843	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	9,3000	458,0000	4.259,40

Valor Total do Fornecedor: **73.082,89**

Fornecedor: 9825 - R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI - ME

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0008	28.06829	Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	11,4000	325,0000	3.705,00

Valor Total do Fornecedor: **3.705,00**

Fornecedor: 12365 - SONIC DISTRIBUIDORA LTDA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)

Fornecedor: 12365 - SONIC DISTRIBUIDORA LTDA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0007	28.06828	Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	21,9000	30,0000	657,00
0016	28.06837	Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	43,0000	20,0000	860,00

Valor Total do Fornecedor: **1.517,00**

Fornecedor: 13111 - UNIÃO ELETROMÓVEIS LTDA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0001	28.06822	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	35,0000	70,0000	2.450,00
0004	28.06825	Carne bovina desossada resfriada. FILÈ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF.	KG	63,5000	130,0000	8.255,00
0006	28.06827	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 1ª qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	28,5000	141,0000	4.018,50

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0009	28.06830	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).	KG	10,1000	150,0000	1.515,00
0010	28.06831	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura.	KG	8,8000	135,0000	1.188,00
0011	28.06832	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	CX	58,0000	105,0000	6.090,00
0012	28.06833	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	22,5000	334,0000	7.515,00
0013	28.06834	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; embalagem da própria marca, contendo 1kg de linguiça; em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	19,5000	319,0000	6.220,50
0017	28.06838	Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	PCT	22,5000	38,0000	855,00
0023	28.06844	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado, corte da barriga; sem costela, em manta; acondicionado em Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 500 gramas de por embalagem e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	26,4900	99,0000	2.622,51

Valor Total do Fornecedor: **40.729,51**

Fornecedor: 13946 - ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)

Fornecedor: 13946 - ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0019	28.06840	Queijo Prato Fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo Prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constitua o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado, Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, MAPA entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	44,0000	472,0000	20.768,00

Valor Total do Fornecedor: **20.768,00**

Valor Total: **160.504,90**

CAJATI, 3 de Julho de 2024.

Rosemeire Vieira dos Santos
Diretora do Departamento de Suprimentos
RG 29.009.502-5

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 7/2024
EDITAL DO PREGAO Nº 5/2024
REGISTRO DE PREÇOS

Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE DEODAPOLIS**, com sede na Av. Francisco Alves da Silva - 443, centro de Deodápolis - MS, conforme autorização expedida no processo administrativo supracitado, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, com cota reservada e itens exclusivo para **ME, EPP e MEI.** através de **REGISTRO DE PREÇOS** na forma **PRESENCIAL**, Tipo de Julgamento, **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da LEI nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

A Abertura da sessão inicial do processo acontecerá **às 08:30 horas do dia 19 fevereiro de 2024,** no Prédio da Prefeitura Municipal de Deodápolis - MS, á Av. Francisco Alves da Silva, nº 443, na cidade de Deodápolis/MS

1 - DA JUSTIFICATIVA DA NÃO UTILIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO

1.1. O Pregão PRESENCIAL tipo Registro de Preço foi a modalidade selecionada como a mais viável, tendo em vista atender necessidades contínuas recorrentes, durante o prazo de vigência da ata, sem implicar em obrigatoriedade de contratação.

1.2. O uso do poder de compra, especialmente junto aos micros e pequenos negócios, é um eficaz instrumento de promoção do desenvolvimento sustentável. O município de Deodápolis, ao utilizar essa estratégia, cumpre o seu papel de induzir esse processo e o resultado é positivo para todos: empresas, sociedade eprincipalmente para a eficiência na gestão pública. Em 2023, nosso município iniciou a implantação do programa Cidade Empreendedora que tem o propósito de transformar os pequenos negócios em protagonistas do desenvolvimento sustentável, construindo parcerias que promovam a competitividade e estratégias no ambiente de negócios integrando oportunidades de sistemas produtivos,ecossistemas de inovação e liderança.

1.3. O Capítulo V da Lei Geral da Micro e Pequena Empresa (LC123/2006) traz um conjunto inteligente e estratégico de instrumentos que possibilitam ampliar a participação dos pequenos negócios locais nas compras públicas e a sua competitividade e, em consequência, dinamizar nossa economia, gerar mais emprego e a distribuir melhor a renda à sociedade.

1.4. São 06 (seis) benefícios que contemplam todo o tratamento diferenciado e favorecido aos pequenos negócios nas compras públicas, sendo: regularidade fiscal tardia, direito de preferência, itens exclusivos, cotas de até 25%, subcontratação e prioridade por empresas sediadas no local.

1.5. Esse último quesito, vem ao encontro do que o município de Deodápolis está buscando com a implantação do programa Cidade Empreendedora, que é a valorização das empresas locais, por meio do acesso ao mercado de compras públicas, onde as empresas locais terão a prioridade em até um limite de 10% da melhor proposta válida.

1.6. Essa previsibilidade está descrita na Lei Complementar nº 123/2006, a seguir transcrita:
Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública.I - ....

§ 3º Os benefícios referidos no caput deste artigo poderão, justificadamente, estabelecer a prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte ***sediadas local*** ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido.

1.7. É importante frisar, que o próprio legislador, quando trouxe a nova Legislação de Licitações e Contratos Administrativos - Lei nº 14.133/2021, determinou a aplicação do tratamento diferenciado aos pequenos negócios, conforme art. 4.

> Art. 4º Aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

1.8. Vale trazer à baila, a obrigatoriedade imposta pelo legislador ao gestor público, que, enquanto não há um regulamento municipal que apresente melhor tratamento ao pequeno negócio, fica ele (gestor público) obrigado a aplicar a legislação federal.

> *Art. 47 ....*
>
> *Parágrafo único. No que diz respeito às compras públicas,* ***enquanto não sobrevier*** *legislação estadual, municipal ou regulamento específico de cada órgão mais favorável à microempresa e empresa de pequeno porte, aplica-se a legislação federal.*

1.9. Por fim, o Tribunal de Contas do Estado do Mato Grosso do Sul - TCE/MS, em resposta a consulta realizada pelo município de SELVIRIA/MS, trouxe à luz a aplicabilidade da priorização de empresas sediadas no município.

1.10. *Nos certames exclusivos, se devidamente justificado, adicionalmente à exclusividade de participação de ME e EPP citado acima, aplica-se a prioridade de contratação em favor das ME e EPP locais ou regionais, quando suas propostas ou lances estiverem quantificados em até 10% do melhor preço válido e quando esse for ofertado por empresa não qualificada como local ou regional, conforme autoriza o parágrafo 3º do art. 48 da Lei Complementar n. 123/2006. PROCESSO TC/MS: TC/10059/2021*

10.11. Foi verificado pelos técnicos responsáveis pelo ETP, que há no município, mais de 03 (três) empresas, potenciais fornecedoras dos itens e serviços a serem adquiridos neste certame licitatório, com isso, afasta a não obrigatoriedade de aplicação da LC nº 123/2006, prevista no inciso II, do artigo 49.

10.12. Importante também ressaltar que a prefeitura está buscando propiciar o maior acesso aos empresários locais às compras públicas, e com isso dinamizar a economia local, fortalecer o comércio, melhorar a empregabilidade no município e realizar a inclusão social e econômica do povo deodapolense, sem renunciar à **transparência e à isonomia** nos processos licitatórios.

10.13. Regulamentado pelo Decreto Federal nº 10.024/2019, o pregão eletrônico é a modalidade de licitação condicionada aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da eficiência, da probidade administrativa, do desenvolvimento sustentável, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade e aos que lhes são correlatos, e obrigatória a sua aplicação por parte dos entes federativos, quando dos repasses oriundos da União.

10.14. O município de Deodápolis vem, se adequando ao uso do Pregão Eletrônico para suas demandas, com o intuito de atender a legislação, que prega uma maior eficiência nas compras, e a informatização dos sistemas promove tal condição.

10.15. Entretanto, o uso do pregão eletrônico, para entrega de alguns produtos **Perecíveis**, como é o caso de muitos itens dessa licitação, por hora, é um pouco ineficaz para a administração municipal, acaba gerando problemas nos recebimentos, perda da qualidade dos produtos entregues (devido às imensas logísticas das empresas) e, uma morosidade de substituição dos itens, impactando diretamente os serviços prestados pela prefeitura para o contribuinte, nesse caso a nossa população.
Isso ocorre por diversos fatores, dentre eles:

a) As empresas que geralmente vencem os processos eletrônicos, estão sediados a mais de

100 km do município, normalmente em Campo Grande, Dourados e até em outros estados da federação. Nessa distância, é quase impossível que sejam entregues produtos, que são altamente perecíveis ou semi-perecíveis com a qualidade necessária.

b) O município de Deodápolis, não possui um depósito Central, dessa forma, as empresas devem entregar os produtos diretamente em cada escola. A quantidade de produtos perecíveis e semi-perecíveis que deverão ser entregues nas escolas, são baseadas nas ações semanais, podendo ocorrer diversas solicitações durante a semana, o que torna inviável financeiramente a participação das empresas de outros municípios.

10.16. Dessa forma, a prefeitura Deodápolis, entende que utilizar o Pregão, na forma presencial, é mais viável para este processo, uma vez que são mais de 33 (trinta e três) itens que são perecíveis, e todos os demais são semi-pereciveis, e nessa lógica, somente circuitos pequenos de logísticas (entregas) conseguem atender com qualidade as contratações.

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual **aquisição de carnes, frios e laticínios para atender a demanda das Secretarias de Administração, Assistência Social, Educação, Saúde, Esporte,** conforme especificações descritas no Anexo - I Proposta de Preços e no Termo de Referência Anexo II.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. **Poderá participar no item 5 todas as empresas** pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, regularmente cadastrados neste município ou que satisfaçam as condições exigidas no presente edital e seus anexos, parte integrante deste edital.

3.1.1. **Os itens 1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11- 12 - 13 - 14 - 15 - 16 - 17 - 18 - 19 - 20 - 21- 22 - 23 - 24 - 26 - 27 - 28 e 29 serão exclusivos para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, e Microempreendedores Individuais**, em cumprimento ao art. 48, II da Lei complementar 123/2006.

3.1.2. **O item 25** foi retirado da Proposta de Preços conforme solicitação e justificativa do Departamento de Compras anexado ao processo.

3.1.3. **O item 30 (cota reservada) para ME, EPPs e MEI,** corresponde em até 25% (vinte e cinco por cento) dos quantitativos originalmente elencados no itens 5 e foi incluído neste edital em cumprimento ao art. 48, III da Lei complementar 123/2006.

3.1.3.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

3.1.3.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

3.1.3.3. Pôr a Licitação ser Sistema de Registro de Preço ou por entregas parceladas, será dada a prioridade de aquisição das mercadorias da cota reservada, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente.

3.2. Será vedada a participação de empresas:

3.2.1. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

3.2.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.2.4. 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;

3.2.5. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

3.2.7. Que estiverem reunidas em consórcio.

3.2.8. Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá apresentar no credenciamento a declaração simplificada conforme Anexo - III do edital

3.2.9. As empresas que enviarem os envelopes de Documentação e Proposta via Correio ou entregar no Protocolo na Prefeitura deverá ser enviado/entregue aos cuidados do Pregoeiro, no seguinte endereço Av. Francisco Alves da Silva - 443, Cep 79.790-000, Centro, de Deodápolis - MS, em horário de expediente até 10 minutos antes do horário previsto para o credenciamento.

3.2.10. A documentação exigida para proposta de preços e habilitação será apresentada em 02 envelopes, timbrados ou com o carimbo do CNPJ, lacrados até a data, hora e local designados neste edital e com os seguintes dizeres:

ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS
A PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODAPOLIS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 5/2024
DATA DE ABERTURA: 19/2/2024
HORÁRIO: 8:30 HORAS - MS
(RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE E ENDEREÇO) *se o envelope não for timbrado*

ENVELOPE 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
A PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODAPOLIS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 5/2024
DATA DE ABERTURA: 19/2/2024
HORÁRIO: 8:30 HORAS - MS
(RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE E ENDEREÇO) *se o envelope não for timbrado*

3.4. A ausência ou incorreções dos dizeres citados acima, na parte externa dos envelopes não constituirá motivo para desclassificação do licitante que poderá inserir as informações faltantes e/ou retificá-las.

3.5. Caso eventualmente ocorra a abertura do Envelope 02 - Habilitação antes do Envelope 01 - Proposta de Preços, será aquele novamente lacrado sem análise de seu conteúdo e rubricado o lacre por todos os presentes.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. **O proponente deverá** se apresentar para credenciamento junto o (a) Pregoeiro (a) por meio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, **identificar-se exibindo a Carteira de Identidade** ou outro documento equivalente.

4.2. O credenciamento far-se-á por meio de **Carta de Credenciamento, instrumento público de procuração ou instrumento particular** com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar **cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social**, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

4.3. **Não haverá credenciamento** no caso de apresentação de carta de credenciamento, Instrumento público de procuração ou instrumento particular sem poderes específicos para formular ofertas e lances de preços bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

4.4. Declaração Unificada (conforme modelo Anexo - III);

4.5. As microempresas e as empresas de pequeno porte, nos termos do art. 72 da Lei Complementar n° 123/06 e devido à necessidade de identificação pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio, deverão apresentar a **Certidão Simplificada da Junta Comercial da sede da licitante**, com data de emissão não superior a 60 (sessenta dias), da data de abertura desta licitação, **(as MEI apresentar apenas o Certificado**), a não apresentação da certidão significa renúncia expressa e consciente, desobrigando o Pregoeiro, dos benefícios da Lei Complementar n° 123/06 aplicáveis ao presente certame;

4.6. O representante poderá ser substituído por outro devidamente cadastrado;

4.7. Cada credenciado poderá representar apenas uma licitante;

4.8. A não apresentação ou a não incorporação do documento de credenciamento não inabilitara a licitante, mas impedira o representante de manifestar-se e responder pela mesma.

4.9. Caso o proponente não compareça, mas envie toda a documentação necessária dentro do prazo estipulado, participará do Pregão com a primeira proposta apresentada quando do início dos trabalhos, devendo estar ciente que estará renunciando a fase de lance, de negociação e a interposição de recursos.

5. DA SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO PREGÃO

5.1. Após o recebimento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o (a) Pregoeiro (a) declarará aberta à sessão, oportunidade em que não mais aceitará novos proponentes, **dando início** ao recebimento dos **ENVELOPES** contendo a Proposta de Preços.

5.2. Após o (a) Pregoeiro (a) declarar encerrado o prazo para entrega dos envelopes, nenhum outro poderá ser recebido;

5.3. Conceder-se-á vistas e rubricas, pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes das empresas participantes, em todas as propostas, nos documentos de habilitação do vencedor e nos envelopes de habilitação remanescentes;

5.4. O (A) Pregoeiro (a) providenciará a devolução dos envelopes “documentos de habilitação” dos licitantes remanescentes, à exceção dos relativos aos 2º e 3º classificados na ordem crescente, que ficarão retidos até assinatura da Ata/Contrato pelo licitante vencedor;

5.5. No caso da sessão do pregão, em situação excepcional, vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as fases, os envelopes, devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda do (a) Pregoeiro (a) e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS (ENVELOPE - 01

6.1. A licitante deverá entregar a proposta no envelope 01 sem emendas ou rasura apresentadas em papel timbrado da própria empresa, **impressa**, contendo, obrigatoriamente os itens abaixo relacionados:

a) nome, endereço, CNPJ;
b) número do Processo e do Pregão;
c) descrição completa das mercadorias ofertadas, objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações, atendendo o **Anexo I** deste Edital);
d) ser apresentada sem emendas ou rasuras, com preços expressos em moeda corrente nacional, utilizando duas (02) casas decimais após a vírgula desprezando-se a fração remanescente. Em caso de dúvida, prevalece o valor unitário.
e) nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;
f) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, no caso de o prazo de validade ser omitido na proposta, o (a) Pregoeiro (a) considerará que o mesmo será de 60 (sessenta) dias.

6.2. O preço ofertado permanecerá fixo e irreajustável.

6.3. Será **DESCLASSIFICADA** a empresa que:

a) Não atender às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas, apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, retardar a sessão ou estar com a descrição das mercadorias em desacordo com a forma solicitada, conforme ANEXO I do edital.

b) Apresentar cotação inferior à quantidade prevista neste Edital ou Propostas alternativas;

7. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1. O (A) Pregoeiro (a) procederá à abertura do Envelope 01, contendo as Propostas de Preços, e estas serão analisadas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos (EXAME DE CONFORMIDADE), sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

7.2. O (A) Pregoeiro (a) classificará o autor da proposta de MENOR PREÇO, e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos ou superiores em até 10% (dez por cento) para participarem dos lances verbais;

7.3. Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas nas condições do item acima o (a) pregoeiro (a) classificará as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), quaisquer que sejam os preços oferecidos.

7.4. Aos licitantes classificados será dada oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço.

7.5. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nessa condição será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

7.6. O licitante que desistir de apresentar lance verbal, quando convocado pelo (a) Pregoeiro (a), será excluído da etapa de lances verbais, mantendo-se o último preço apresentado pelo mesmo, para efeito de ordenação das propostas.

7.7. Caso não se realize lance verbal será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

7.8. Na divergência entre o preço total e unitário, prevalecerá o unitário.

7.9. Quando houver discrepância entre os valores unitários e os totais resultantes de erros de multiplicação e quantidades por valores unitários prevalecerão os valores unitários e o valor total será corrigido.

7.10. Quando houver discrepância entre os valores dos subtotais e os totais, resultantes de erros de adição prevalecerão os valores dos subtotais corrigindo o valor total;

7.11. No caso de discrepância dos dados ofertados nas propostas e nos anexos, prevalecerão os da proposta, exceto nos casos em que os anexos forem mais vantajosos para a Administração Pública;

7.12. Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o (a) Pregoeiro (a) examinará a oferta subsequente, verificando a aceitabilidade e procedendo à habilitação do licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.

7.12.1. O (A) Pregoeiro (a) poderá negociar diretamente com o licitante para que seja obtido preço melhor;

7.12.2. Será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto. Contudo, se a licitante for classificada na sessão do Pregão para ofertar lances verbais, poderá fazê-lo na forma e oportunidade previstas neste Edital;

7.12.3. A licitante vencedora, após a etapa de lances, deverá assinar a ata constando o valor final negociado.

7.13. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo (a) Pregoeiro (a) e o(s) licitante(s) presente(s).

7.14. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos.

8. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE - 02

8.1 Os documentos necessários à participação na presente licitação, deverão ser apresentados em 01 (uma) via, respectivamente, devendo os EXTRAIDOS VIA INTERNET em original e os demais por qualquer processo de cópia ou publicação em órgão de imprensa oficial. Caberá a Comissão Permanente de Licitação solicitar, **a qualquer momento, os originais para confrontação**.

8.2. **Documentos Relativos à Habilitação Jurídica:**

a) **Certificado de Microempreendedor Individual** ou **Registro Comercial**, no caso de empresa individual; ou

b) **Ato constitutivo**, **estatuto ou contrato social em vigor**, com suas alterações **ou a respectiva consolidação**, se houverem, devidamente registrada, em se tratando de sociedade comercial e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores; ou ainda

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova de eleição da diretoria em exercício.

d) No caso de Sociedades que envolvem uma outra empresa jurídica como sócia junta-se para a habilitação o CNPJ da respectiva empresa.

8.2.1. **A licitante fica dispensada da apresentação dos documentos enumerados no item 8.2 alíneas "a, b, c d", caso já tenha apresentado por completo quando do credenciamento junto ao pregoeiro.**

8.3. **Documentos Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista e Alvará.**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda **(CNPJ);**

b) Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** (Certidão Débitos Gerais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa proponente na forma da Lei.

c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal mediante apresentação de Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos Relativos a **Tributos Federais** e a **Dívida Ativa da União;**

d) Certificado de Regularidade do **FGTS** (CRS), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei.;

e) Certificado de **Regularidade do Tribunal Superior do Trabalho** mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhista - **(CNDT)** emitido pelo órgão competente, da localidade de domicílio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei.

f) Apresentar nos termos da Lei n° 6.360/76, regulamentada pelo Decreto n° 79.094/77 do Ministério da Saúde e Portaria n° 2.814/98/SVS/MS e sua alteração e demais legislações complementares, em original ou através de publicação no Diário Oficial da União ou por qualquer processo de cópia autenticada, **Alvará de Licença Sanitária**, expedido pela unidade competente, da esfera Estadual ou Municipal, da sede da empresa licitante, **compatível com o item licitado**.

8.5. **Disposições Gerais da Habilitação**

8.5.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 60 (sessenta) dias a contar da data de sua emissão.

8.5.2. Quando a licitante apresentar certidão extraída por meio da internet, que não seja original, o (a) Pregoeiro (a) efetuará a consulta no site correspondente, para a verificação da sua autenticidade.

8.5.4. No caso de alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, as microempresas e empresas de pequeno porte **serão asseguradas prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contado da decisão do (a) Pregoeiro (a) que declarar a empresa 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.

8.5.5. A não regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado ao Pregoeiro (a) convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata/contrato, ou propor a revogação deste Pregão.

9. DA IMPUGNAÇÃO DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DOS RECURSOS

9.1. Os interessados em impugnar edital por irregularidade na aplicação da Lei 14.133/2021 ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, ou enviar no e-mail *editaisprefeituradeodapolis@gmail.com*

Parágrafo único. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

9.2. A impugnação ao edital deverá ser dirigida à autoridade que tiver editado o ato ou proferir a decisão recorrida.

9.3. Acolhida à petição contra o ato convocatório serão designadas nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas e apresentação de documentos.

9.4. Dos atos da administração decorrentes da aplicação da lei 14.133/2021, cabem:
I - recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;

b) julgamento das propostas;

c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;

d) anulação ou revogação da licitação;

e) extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração;

II - pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico.

§ 1º Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do inciso I do **caput** deste artigo, serão observadas as seguintes disposições:

I - a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais previsto no inciso I do **caput** deste artigo será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 desta Lei, da ata de julgamento;

II - a apreciação dar-se-á em fase única.

§ 2º O recurso de que trata o inciso I do **caput** deste artigo será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

§ 3º O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

§ 4º O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

§ 5º Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10. DA ENTREGA E ACEITAÇÃO DO OBJETO

10.1. O prazo de entrega dos produtos é de até 05 (cinco) dias, contados da emissão da Autorização de Fornecimento (AF), nos locais discriminados na AF.

10.2. As entregas deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, em horários compreendidos entre 07h as 11h e 13h as 17h (horário do MS) horário do MS, no município de Deodápolis-MS.

10.3. O fornecimento, serão objeto de inspeção, que será realizada por servidor designado pela Secretaria requisitante;

10.4. Após comprovado a entrega, pelo atesto do fiscal designado, receberá e atestará as respectivas Notas Fiscais, encaminhando-as em ato contínuo ao setor financeiro, para pagamento.

10.5. Caso os **CARNES & FRIOS**, não satisfaçam às especificações exigidas, poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **02 (dois) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.6. Os prazos reduzidos para fornecimento e entrega dos itens, se justifica, pois, a grande parte dos itens do presente procedimento de CARNES & FRIOS são de consumo rápido e/ou perecíveis, sendo assim não há que se falar em longos prazos para o seu fornecimento e entrega.

11. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

11.3. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

11.4. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

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

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

11.7. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:
EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.
I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \qquad I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

I = 0,00016438
TX = Percentual da taxa anual = 6%

12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas com o fornecimento das mercadorias correrão a conta das dotações orçamentaria: 1002400001- Fundo Municipal de A. Social, Projeto de Atividade 2004, 2005, 2010 e 2023, Fonte 660. 0701300013 - Departamento de Educação, Projeto de Atividade 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028, Fonte 1501 e 1552. 0400500007 - Departamento Administrativo/Financeiro, Projeto de Atividade 2053, Fonte 500. 0800100016 - Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Projeto de Atividade 2051, Fonte 1500. 0901800002- Hospital Municipal Cristo Rei, Projeto de Atividade 2068 e 2069, Fonte 500, 600 e 621. 0901800001- Fundo Municipal de Saúde, 2076, 2077, 2078, 2079 e 2082, Fonte 500, 600, 621 e 899. 3.3.90.30.00 - Materiais de Consumo. **E a que couber no exercício seguinte.**

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) der causa a execução total do contrato;

c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

d) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I - Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a Contratante;

II - Multa:

- Moratória de 2% a 10% (dois a dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (trinta) dias;
- Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

III - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

13.2. A aplicação das sanções previstas neste termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.3. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.4. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021);

13.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.6. Aplica-se ainda o previsto na Lei 14.133/2021 e o edital

13.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Contratante, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

13.8. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

13.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

13.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

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

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

13.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. O resultado e demais atos do presente certame será divulgado no *Diário Oficial do Município de Deodápolis - MS*.

14.2. As normas disciplinadoras desta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que a interpretação não viole a lei e não comprometa o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

14.3. Será facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive parecer técnico à Secretaria requerente do certame com relação aos produtos cotados, bem como solicitar aos órgãos competentes, elaboração de parecer técnico destinado a fundamentar a decisão.

14.4. O Pregoeiro poderá, ainda, relevar erros formais, ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação da proponente, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação e não gerem a majoração do preço proposto.

14.5. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

14.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.7. A autoridade competente poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de oficio ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba às Licitantes direito à indenização.

14.8. No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

14.9. As licitantes são responsáveis administrativa, civil e penalmente pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

14.10. As licitantes devem observar o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

14.11. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) “prática colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

14.12. É obrigação da proponente observar e acompanhar rigorosamente os editais, todas as fases do certame e comunicados oficiais divulgados conforme item anterior, ler e interpretar o conteúdo destes, desobrigando totalmente o órgão licitador, por interpretações errôneas ou inobservâncias.

14.13. Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido.

15. DO FORO

15.1 Quaisquer dúvidas ou controvérsias oriundas da execução desta licitação serão dirimidas no Foro de Justiça da Comarca de Deodápolis com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

16. ANEXOS DO EDITAL

Anexo - I	Modelo de Proposta de Preço
Anexo - II	Termo de Referência
Anexo - III	Modelo Declaração Unificada
Anexo - IV	Modelo da Carta de Credenciamento
Anexo - V	Minuta da Ata de Registro de Preços
Anexo - VI	Minuta do Contrato

Deodápolis - MS, 1 de fevereiro de 2024.

JEAN CARLOS SILVA GOMES
Secretário Municipal de Administração

PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS
Estado de Mato Grosso do Sul

ANEXO - I	PROCESSO	MODALIDADE	Tipo Julgamento	Fls.
Proposta de Preços	Nº 7/2024	P. Presencial Nº 5/2024 RP	Menor Preço por Item	1/4
EMPRESA:				
ENDEREÇO:		CIDADE: /		
TELEFONE:		E-MAIL		
VALIDADE DA PROPOSTA:				

CONTA P/ DEPÓSITO: BANCO:			AGENCIA:	CONTA CORRENTE:		
Item	**Quant.**	**Unid.**	**Especificação**	**Marca/Fabric.**	**V. Unit.**	**Valor Total**
1	363	KG	APRESUNTADO FATIADO KG - A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRASNPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.			
2	1.210	UN	BEBIDA LÁCTEA - SABOR MORANGO, COM APROXIMADAMENTE 900 G, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGRIGERADO E EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA.			
3	1.510	KG	CARNE BOVINA EM BIFES, TIPO COXÃO MOLE - KG. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PRÓPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.			
4	2.260	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO FRABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.			
5	2.487	KG	CARNE BOVINA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.			
6	730	KG	CARNE, COSTELA, BOVINA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, ASPECTO FIRME NA COR VERMELHO VIVO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA.			
7	640	KG	CARNE BOVINA MIOLO DE ACEM PEÇA INTEIRA- KG,LIVRE DE APARAS, LIVRE DE RETALHOS RESFRIADA OU CONGELADA, ASPECTO FIRME NA COR VERMELHO VIVO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF.			
8	135	KG	CARNE BOVINA, TIPO CHARQUE - CARNE SALGADA, CORTE PONTA DE AGULHA, EM CONSERVAÇÃO SECO(A), APRESENTAÇÃO EM MANTAS, COM REGISTRO NO SIF.			
9	1.015	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, TIPO: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - KG, CONGELADO, SEM TEMPERO, COM PELE E OSSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIAS, SEM MANCHAS E PARASITAS ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE PLÁSTICO ATÓXICAS PARA USO DE ALIMENTOS; DEVIDAMENTE SELADOS SEM FECHOS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. APRESENTAÇÃO: COM PELE E COM OSSO; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO.			
10	1.160	KG	FRANGO INTEIRO, COM MIÚDOS - REFRIADO OU CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF.			

11	7.880	L	LEITE DE VACA - LÍQUIDO, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL, PASTEURIZADO, SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, CNPJ, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE E O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. EMBALAGEM CONT 1 LT.			
12	440	UN	LEITE INTEGRAL - LÍQUIDO, PASTEURIZADO, EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA DE APROXIMADAMENTE 1 L, SIMILAR A PIRACANJUBA, ITALAC E TIROL.			
13	290	UN	LEITE, SEM LACTOSE - LÍQUIDO, EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA DE APROXIMADAMENTE 1 L, COM DATA DE VALIDADE, SIMILAR A NESTLÉ, ITALAC E PIRACANJUBA.			
14	335	KG	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA - KG. TAMANHO: GROSSA, PREPARADA COM CARNE SUÍNA, NÃO MISTA, COM TOUCINHO E CONDIMENTOS, TIPO DE PREPARAÇÃO: DEFUMADA, MANTIDA EM TEMPERATURA IDEAL DE REFRIGERAÇÃO, ACONDICIONADA ESACO DE POLIETILENO, REGISTRO NO MA.			
15	965	KG	LINGUIÇA, TIPO TOSCANA - KG. EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.			
16	520	KG	MANDIOCA CONGELADA - KG. DESCASCADAS, CONGELADAS, SEM FERIMENTOS OU SUJIDADES, DEVIDAMENTE EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS.			
17	1.110	UN	MARGARINA COM SAL - EMBALAGEM 500 GR. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, GORDUROSO EM EMULSÃO ESTÁVEL, A BASE DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, COM 0% DE GORDURAS TRANS. ENRIQUECIDOS DE VITAMINAS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM POLIPROPILENO COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A MARCA DORIANA.			
18	1.065	PCTE	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1 KG, CADA PÃO DE QUEIJO DEVE PESAR EM MÉDIA 30 GRAMAS, DE BOA QUALIDADE, CONTENDO ESTAMPADO NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE.			
19	2.590	KG	PEITO DE FRANGO, TIPO INTEIRO, SEM OSSO - KG, CONGELADO, SEM TEMPERO, PROCESSAMENTO SEM PELE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIAS, SEM MANCHAS E PARASITAS ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE PLÁSTICO ATÓXICAS PARA USO DE ALIMENTOS; DEVIDAMENTE SELADOS SEM FECHOS, PESANDO			

			APROXIMADAMENTE 1 KG, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.			
20	300	UN	PEIXE MERLUZA FILÉ, CONGELADO - EMBALAGEM - 800 GR. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL / VIGILÂNCIA SANITÁRIA N.5504/99.			
21	55	UN	PEIXE SARDINHA - CONGELADA, INTEIRA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 800 G.			
22	470	KG	PRESUNTO COZIDO FATIADO - KG - FRIOS, VARIEDADE: PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)			
23	650	KG	QUEIJO, TIPO: MUÇARELA, FATIADO - DEVIDAMENTE EMBALADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, REGISTRO NO MA, DEVIDAMENTE REFRIGERADO, POR KG.			
24	550	KG	EMBUTIDO TIPO SALSICHA, TIPO HOT DOG, PREPARAÇÃO: COZIDA. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO DE 10%. EMBALAGEM DE POLIETILENO COM REGISTRO NO SIF. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADA.			
26	210	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO BIFES, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO OU CONGELADO, CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, REGISTRO NO SIF.			
27	1.010	UN	IOGURTE - EMBALAGEM DE APROX. 1 L, NOS SABORES MORANGO, COCO, MAMÃO, SALADA DE FRUTAS, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ESTAR DEVDAMENTE REFRIGERADO.			
28	215	PT	MARGARINA SEM SAL - DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500 G, SIMILAR A QUALY, DORIANA E DELÍCIA.			
29	330	KG	FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: COM TOUCINHO EM CUBOS, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) . VENDIDO POR KG.			
30	828	KG	CARNE BOVINA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.			
					VALOR TOTAL R$	

Declaro que examinei, conheço e me submeto a todas as condições contidas no Edital da presente Licitação modalidade **Pregão nº 5/2024**, bem como verifiquei todas as especificações nele contidas, não havendo quaisquer discrepâncias nas informações, nas condições de fornecimento e documentos que dele fazem parte. Declaro ainda que, estou ciente de todas as condições que possam de qualquer forma influir nos custos, assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, bem como qualquer despesa relativa à realização integral de seu objeto

Local e Data:

CNPJ e Assinatura

ANEXO - II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Registro de Preços para aquisição futura de carnes, frios e laticínios para atender a demanda das Secretarias de Administração, Assistência Social, Educação, Saúde, Esporte, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.1.1. Dos itens, quantias, unidades, especificações e valores máximo;

Item	Quant.	Unid.	Especificação	V. Unit.	Valor Total

1	363	KG	APRESUNTADO FATIADO KG - A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRASNPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	24,10	8748,30
2	1.210	UN	BEBIDA LÁCTEA - SABOR MORANGO, COM APROX. 900 G, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGRIGERADO E EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA.	7,24	8.760,40
3	1.510	KG	CARNE BOVINA EM BIFES, TIPO COXÃO MOLE - KG. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PRÓPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	38,54	58.195,40
4	2.260	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO FRABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	27,65	62.489,00
5	2.487	KG	CARNE BOVINA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRIC.	28,31	70.406,97
6	730	KG	CARNE, COSTELA, BOVINA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, ASPECTO FIRME NA COR VERMELHO VIVO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA.	24,75	18.067,50
7	640	KG	CARNE BOVINA MIOLO DE ACEM PEÇA INTEIRA- KG,LIVRE DE APARAS, LIVRE DE RETALHOS RESFRIADA OU CONGELADA, ASPECTO FIRME NA COR VERMELHO VIVO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF.	24,48	15.667,20
8	135	KG	CARNE BOVINA, TIPO CHARQUE - CARNE SALGADA, CORTE PONTA DE AGULHA, EM CONSERVAÇÃO SECO(A), APRESENTAÇÃO EM MANTAS, COM REGISTRO NO SIF.	43,73	5.903,55
9	1.015	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, TIPO: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - KG, CONGELADO, SEM TEMPERO, COM PELE E OSSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIAS, SEM MANCHAS E PARASITAS ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE PLÁSTICO ATÓXICAS PARA USO DE ALIMENTOS; DEVIDAMENTE SELADOS SEM FECHOS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.APRESENTAÇÃO: COM PELE E COM OSSO; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO.	12,79	12.981,85
10	1.160	KG	FRANGO INTEIRO, COM MIÚDOS - REFRIADO OU CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF.	13,21	15.323,60
11	7.880	L	LEITE DE VACA - LÍQUIDO, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL, PASTEURIZADO, SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, CNPJ, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE E O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. EMBALAGEM CONTENDO 1 LT.	6,52	51.377,60
12	440	UN	LEITE INTEGRAL - LÍQUIDO, PASTEURIZADO, EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA DE APROXIMADAMENTE 1 L, SIMILAR A PIRACANJUBA, ITALAC E TIROL.	6,76	2.974,40
13	290	UN	LEITE, SEM LACTOSE - LÍQUIDO, EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA DE APROXIMADAMENTE 1 L, COM DATA DE VALIDADE, SIMILAR A NESTLÉ, ITALAC E PIRACANJUBA.	8,73	2.531,70
14	335	KG	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA - KG. TAMANHO: GROSSA, PREPARADA COM CARNE SUÍNA, NÃO MISTA, COM TOUCINHO E CONDIMENTOS, TIPO DE PREPARAÇÃO: DEFUMADA, MANTIDA EM TEMPERATURA IDEAL DE	24,35	8.157,25

			REFRIGERAÇÃO, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, REGISTRO NO MA.		
15	965	KG	LINGUIÇA, TIPO TOSCANA - KG. EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRIC.	21,91	21.143,15
16	520	KG	MANDIOCA CONGELADA - KG. DESCASCADAS, CONGELADAS, SEM FERIMENTOS OU SUJIDADES, DEVIDAMENTE EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS.	9,42	4.898,40
17	1.110	UN	MARGARINA COM SAL - EMBALAGEM 500 GR. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, GORDUROSO EM EMULSÃO ESTÁVEL, A BASE DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, COM 0% DE GORDURAS TRANS. ENRIQUECIDOS DE VITAMINAS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM POLIPROPILENO COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A MARCA DORIANA.	10,52	11.677,20
18	1.065	PCTE	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1 KG, CADA PÃO DE QUEIJO DEVE PESAR EM MÉDIA 30 GRAMAS, DE BOA QUALIDADE, CONTENDO ESTAMPADO NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE.	22,09	23.525,85
19	2.590	KG	PEITO DE FRANGO, TIPO INTEIRO, SEM OSSO - KG, CONGELADO, SEM TEMPERO, PROCESSAMENTO SEM PELE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIAS, SEM MANCHAS E PARASITAS ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE PLÁSTICO ATÓXICAS PARA USO DE ALIMENTOS; DEVIDAMENTE SELADOS SEM FECHOS, PESANDO APROX. 1 KG, C/ REG NO M. DA SAÚDE.	20,91	54.156,90
20	300	UN	PEIXE MERLUZA FILÉ, CONGELADO - EMBALAGEM - 800 GR. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL / VIGILÂNCIA SANITÁRIA N.5504/99.	40,45	12.135,00
21	55	UN	PEIXE SARDINHA - CONGELADA, INTEIRA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 800 G.	17,87	982,85
22	470	KG	PRESUNTO COZIDO FATIADO - KG - FRIOS, VARIEDADE: PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	26,64	12.520,80
23	650	KG	QUEIJO, TIPO: MUÇARELA, FATIADO - DEVIDAMENTE EMBALADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, REGISTRO NO MA, DEVIDAMENTE REFRIGERADO, POR KG.	46,92	30.498,00
24	550	KG	EMBUTIDO TIPO SALSICHA, TIPO HOT DOG, PREPARAÇÃO: COZIDA. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO DE 10%. EMBALAGEM DE POLIETILENO COM REGISTRO NO SIF. ESTADO DE CONSERV. RESFRIADA.	13,22	7.271,00
26	210	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO BIFES, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO OU CONGELADO, CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, REGISTRO NO SIF.	37,08	7.786,80
27	1.010	UN	IOGURTE - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1 L, NOS SABORES MORANGO, COCO, MAMÃO, SALADA DE FRUTAS, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ESTAR DEVDAMENTE REFRIGERADO.	10,96	11.069,60

28	215	PT	MARGARINA SEM SAL - DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500 G, SIMILAR A QUALY, DORIANA E DELÍCIA.	10,48	2.253,20
29	330	KG	FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: COM TOUCINHO EM CUBOS, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A). VENDIDO POR KG.	25,80	8.514,00
30	828	KG	CARNE BOVINA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO OU CONGELADO, C/ REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.	28,31	23.440,68
				VALOR MÁXIMO PARA AQUISIÇÃO R$	**573.458,15**

1.1.2. Alguns itens do CATMAT são gerais e genéricos, devendo ser observadas as descrições dos equipamentos conforme este Termo de Referência e ETP.

1.1.3. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme Art. 84 da Lei 14.133/2021.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice no processo.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma presencial, por Sistema de Registro de Preços.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1.Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade **PREGÃO**, em sua forma **PRESENCIAL**, por **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo de entrega dos produtos é de até 05 (cinco) dias, contados da emissão da Autorização de Fornecimento (AF), nos locais discriminados na AF.

5.2. As entregas deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, em horários compreendidos entre 07h as 11h e 13h as 17h (horário do MS) horário do MS, no município de Deodápolis-MS.

5.3. O fornecimento, serão objeto de inspeção, que será realizada por servidor designado pela Secretaria requisitante;

5.4. Após comprovado a entrega, pelo atesto do fiscal designado, receberá e atestará as respectivas Notas Fiscais, encaminhando-as em ato contínuo ao setor financeiro, para pagamento.

5.5. Caso os **CARNES & FRIOS**, não satisfaçam às especificações exigidas, poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **02 (dois) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6. Os prazos reduzidos para fornecimento e entrega dos itens, se justifica, pois, a grande parte dos itens do presente procedimento de CARNES & FRIOS são de consumo rápido e/ou perecíveis, sendo assim não há que se falar em longos prazos para o seu fornecimento e entrega.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

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

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

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

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

7.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.4. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, corrigir ou reparar, às suas expensas o serviço/materiais com avarias ou defeitos, ou que não atendam às exigências previstas no Termo de Referência e Contrato;

7.5. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

7.6. Comunicar à 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;

7.7. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

7.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. Será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

10.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

11.3. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

11.4. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

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

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

11.7. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

X = Percentual da taxa anual = 6%

12. DO REAJUSTE
12.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA (**Índice Nacional de Preços ao Consumidor)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto Federal n.º 1.054, de 1994):
R = V (I – Iº) / Iº, onde:
R = Valor do reajuste procurado;
V = Valor contratual a ser reajustado;
Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;
I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

12.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

12.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

12.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO
13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

13.1.1. Baixa complexidade, natureza do objeto e dos riscos envolvidos, considerando o prazo de entrega e ausência de prejuízo ao erário, a administração não julga necessária a apresentação de garantia contratual.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) der causa a execução total do contrato;

c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

d) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I - Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a Contratante;

II - Multa:
- Moratória de 2% a 10% (dois a dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (trinta) dias;
- Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

III - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

14.2. A aplicação das sanções previstas neste termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.3. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.4. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021);

14.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.6. Aplica-se ainda o previsto na Lei 14.133/2021 e o edital

14.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Contratante, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

14.8. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

13.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

14.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da

responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

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

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

14.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal

15. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

a) As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

b) Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

c) O critério de julgamento da proposta é o **MENOR PREÇO** por item.

d) As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

1.6. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS

16.1. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1. As despesas decorrentes da referida aquisição estão previstas nos orçamentos: 1002400001- Fundo Municipal de A. Social, Projeto de Atividade 2004, 2005, 2010 e 2023, Fonte 660. 0701300013 - Departamento de Educação, Projeto de Atividade 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028, Fonte 1501 e 1552. 0400500007 - Departamento Administrativo/Financeiro, Projeto de Atividade 2053, Fonte 500. 0800100016 - Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Projeto de Atividade 2051, Fonte 1500. 0901800002- Hospital Municipal Cristo Rei, Projeto de Atividade 2068 e 2069, Fonte 500, 600 e 621. 0901800001- Fundo Municipal de Saúde, 2076, 2077, 2078, 2079 e 2082, Fonte 500, 600, 621 e 899. 3.3.90.30.00 - Materiais de Consumo. E a que couber no exercício seguinte.

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

ANEXO - III

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 5/2024.

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

1. DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO: Declaramos, para os devidos fins, pleno cumprimento dos requisitos de habilitação constantes no Edital do qual este anexo é parte integrante.

2. DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO: Declaramos, para os devidos fins que tomamos conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação.

3. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS PESSOA DEFICIENTE/REABILITADO DA PREVIDÊNCIA: Declaramos, para os fins, que a empresa atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4. DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO: Declaramos, para os fins, que não mantemos 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;

5. DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE E INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE: Declaramos para os devidos fins, que a empresa não está impedida de participar em licitação ou de contratar com a Administração, assim como não foi declarada inidônea por qualquer órgão das Administrações Públicas da União, de Estados ou de Municípios, estando portanto, apta a contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a nossa habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

6. DECLARAÇÃO DE NÃO IMPENDIMENTOS: Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade PREGÃO PRESENCIAL 5/2024, da empresa não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do Artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06.

7. DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGA MENOR: Declaramos, para os fins do disposto no inciso XXXIII do **art. 7º da Constituição Federal, não empregamos menores de dezoito anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade.

8- DECLARAÇÃO DE CADASTRO NO E-CJUR: Declaramos, para os fins, que a empresa caso seja vencedora no processo providenciará no prazo até 05 (cinco) dias uteis após a homologação no site do e-CJUR, o Cadastro de Jurisdicionado do TC/MS.

_____

Nome e Assinatura Rep. Legal da empresa

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

ANEXO - IV

CARTA DE CREDENCIAMENTO

PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS/MS

OBJETO: Registro de Preços para aquisição futura de carnes, frios e laticínios para atender a demanda das Secretarias de Administração, Assistência Social, Educação, Saúde, Esporte.

CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÄO

A empresa:_____Inscrita no CNPJ/MF nº_____com sede na Rua/Av_____nº na cidade de _____/_____ representada pelo Sr. (a)_____ credencia o (a) Sr. (a) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____ expedida pela SSP/___ e do CPF sob nº _____, a participar da licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Deodápolis/MS, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 5/2024**, supra referenciada, na qualidade de **REPRESENTANTE LEGAL**, outorgando-lhe, dentre outros poderes, o de assinar documentos, formular lances verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias, nos termos do art. 4º da Lei n.º 10.520/2002.

Local e Data:

NOME: _____

R.G:_____SSP/___

CARGO: _____

CNPJ e Assinatura

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

ANEXO - V

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº /2024
PROCESSO LICITATORIO Nº 7/2024
PREGÃO PRESENCIAL Nº 5/2024

O MUNICIPIO DE DEODAPOLIS - MS, inscrito no CNPJ/MF sob o n° 03.903.176/0001- 41, com sede Administrativa na Av. Francisco Alves da Silva nº 443, centro, CEP 79.790 - 000, **GERENCIADOR** desta ata, sendo participante as **SECRETARIAS MUNICIPAL DE.....**, representada pelo **Sr.....**, brasileiro, solteiro, Secretário de Educação, residente e domiciliado a Rua..... nº ....., Bairro.....,

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: Anexo.pdf (33/311) 311/2345

na cidade de ..... - MS, portador do RG n..... SSP/....., CPF n....., doravante denominadas **PARTICIPANTES**; e a(as empresa(as) ....., pessoa jurídica de direito privada inscrita no CNPJ sob o n°(...) com sede (...), neste ato representada pelo(a) sócio(a) (....), portador do RG n° (...), inscrito no CPF sob o n° (...), doravante denominado apenas por **FORNECEDOR(RES)**, firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA I - DO OBJETO E DOS RECURSOS FINANCEIROS: O objeto desta ata é o registro de preço para **AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E LATICINIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS SECRETARIAS DE ADMINISTRAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL, EDUCAÇÃO, SAÚDE, ESPORTE**.

§1º. A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, sem que caiba direito de indenização de qualquer espécie, devendo o fornecedor cumprir as condições e obrigações desta Ata.

§2. Integram o presente instrumento, independente de transcrição, todas as condições do Edital de PREGÃO PRESENCIAL 5/2024 e seus anexos.

3º. As condições de entrega, recebimento e pagamento e as obrigações contratuais são as constantes do Termo de Referência e do Edital do PREGÃO PRESENCIAL 5/2024 que são partes integrantes desta ata independentemente de transcrição.

§4º. A despesa decorrente da contratação do objeto desta licitação correrá à conta dos recursos orçamentários constante no Edital do PREGÃO PRESENCIAL 5/2024, parte integrante desta Ata.

CLÁUSULA II - DOS PREÇOS REGISTRADOS: As mercadorias, suas especificações, quantidades estimadas de fornecimento durante o prazo de vigência desta ATA e o preço a ser praticado pelo Fornecedor são os seguintes:

Empresa:						
Item	**Especificação**	**Quant.**	**Unid.**	**Marca/Fabric.**	**V. Unit.**	**Valor Total**
					Valor Total R$	
Empresa:						
Item	**Especificação**	**Quant.**	**Unid.**	**Marca/Fabric.**	**V. Unit.**	**Valor Total**
					Valor Total R$	
					TOTAL GERAL R$	

§1º.Nos preços registrados encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto, acima relacionado.

CLÁUSULA III - DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA: A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil.

CLÁUSULA IV - DA REVISÃO/ALTERAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS: A Ata de Registro de Preço poderá sofrer alterações.

§1º. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

§2º. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

I. Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado; frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

II. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

§3º. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

I. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

II. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

III. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

§4º. Os preços são os constantes da Ata de Registro de Preços, ressalvadas as disposições supracitadas. O preço unitário de cada item deverá ser fixo, equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta;

§5º. Deverão estar incluídas no preço, todas as despesas necessárias à entrega do objeto desta licitação, sem quaisquer ônus para a Administração, tais como frete, tributos e outras. É vedado qualquer reajustamento de preços durante o prazo de validade da ata de registro de preços, contado a partir da data limite para a apresentação das propostas, indicada no preâmbulo do presente Edital.

§6º. O beneficiário do registro, em função de imprevistos que altere significativamente a correspondência entre os encargos do contratado e a remuneração por parte deste Município, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal, instruída com documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas e componentes, ou de outros documentos que comprovem a ocorrência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado. Até a decisão final da Administração, a qual deverá ser prolatada em até 30 (trinta) dias a contar da entrega completa da documentação comprobatória, o fornecimento do produto, quando solicitado pela Secretaria responsável, deverá ocorrer normalmente e pelo preço registrado em vigor.

§7º. A iniciativa e o encargo da demonstração do desequilíbrio econômico-financeiro serão do FORNECEDOR, cabendo à Prefeitura de DEODÁPOLIS - MS a análise e deliberação a respeito do pedido. Se o FORNECEDOR não comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro e a existência de fato superveniente, o pedido será indeferido e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata de registro de preços, sob pena de cancelamento do registro do preço do FORNECEDOR e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

§8º. Na hipótese do cancelamento do registro do preço do FORNECEDOR, a Prefeitura de DEODÁPOLIS - MS poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva (se houver), para que manifestem interesse em assumir o objeto, pelo preço registrado na ata de registro de preços.

§9º. Comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, a PREFEITURA DE DEODÁPOLIS - MS poderá efetuar a revisão do preço registrado no valor pleiteado pelo FORNECEDOR, caso este esteja de acordo com os valores praticados pelo mercado, ou apresentar contraproposta de preço, compatível com

o vigente no mercado e nunca superior ao valor máximo estipulado no edital da licitação, para a garantia do equilíbrio econômico-financeiro.

§10. Caso não aceite a contraproposta de preço apresentada pela PREFEITURA DE DEODÁPOLIS - MS, o FORNECEDOR será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas. Liberado o FORNECEDOR, a Prefeitura de Deodápolis - MS poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o objeto, pelo valor da contraproposta apresentada pela Administração.

CLÁUSULA V - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO: A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do FORNECEDOR, pelos danos causados à Prefeitura Municipal de DEODÁPOLIS - MS ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de quaisquer de seus empregados ou prepostos. A gestão e fiscalização ficará a cargo do agente público indicado pela Secretaria Municipal de.....; não sendo indicado alguém, ficará a cargo do fiscal de contrato indicado pela Prefeitura Municipal de Deodápolis - MS.

CLÁUSULA VI - DA RESCISAO: - A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão se processará de acordo com o que estabelece a Lei n.º 14.133/21 e suas alterações posteriores, e em casos omissos, a legislação civil em vigor.

CLÁUSULA VII - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: A presente Ata de Registro de Preços resultante deste certame, a partir de sua assinatura e publicação do extrato vigerá por 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

CLÁUSULA VIII - DAS PENALIDADES E DA OBRIGAÇÕES DAS PARTES: As penalidades e a obrigação das partes são as constantes do Edital, Termo de Referência e seus anexos do PREGÃO PRESENCIAL 5/2024 que são partes integrantes desta ata independentemente de transcrição.

CLÁUSULA IX - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO:

O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

I. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, sem justificativa aceitável;

II. Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV. Tiver presentes razões de interesse público.

V. For liberado
§1º. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

§2º. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

§3º. A ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, pela Prefeitura Municipal Deodápolis - MS.
Pelo decurso do seu prazo de vigência;

I. Se não restarem fornecedores registrados;

II. Por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento das obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado;

III. Por razões de interesse público, devidamente justificadas.

§4º. No cancelamento da ata ou do registro do preço do FORNECEDOR, por iniciativa da Prefeitura Municipal de Deodápolis - MS, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, com prazo de cinco dias úteis para apresentação de defesa, contados da notificação, pessoal ou por publicação no Diário Oficial do Município.

§5º. Nos casos de Revisão dos Preços Registrados e de Cancelamento da Ata ou do Preço Registrado, a Prefeitura Municipal de Deodápolis - MS, mediante decisão fundamentada, poderá suspender preventivamente o registro do preço do FORNECEDOR ou a ata de registro de preços.

CLÁUSULA X - DA PUBLICAÇÃO: O extrato da Ata e os preços registrados serão publicados pelo Município no Diário Oficial.

CLÁUSULA XI - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO: Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA
Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) “prática conluiada”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) “prática coercitiva”: causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

CLÁUSULA XII - UTILIZAÇÃO DA ATA POR ÓRGÃOS OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES: É vedada a utilização desta ata por órgãos ou entidades não participantes.

CLÁUSULA XIII- DO FORO: Fica eleito o foro da comarca de Deodápolis, Estado de Mato Grosso do Sul, para dirimir as questões oriundas do presente Contrato, renunciando, as partes, a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim justos e acordados assinam as partes o presente instrumento em 01 (uma) via.

Deodápolis - MS, / / de 2024.

_____
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
P/Secretaria Municipal de.....
Contratante/ Ordenador de Despesas

EMPRESAS DETENTORAS:

_____
Empresa:

_____
Empresa:

PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS
Estado de Mato Grosso do Sul

ANEXO - VI

MINUTA DO CONTRATO N° /2024.

Aquisição de Carnes, Frios e Laticínios para atender a demanda das Secretarias de Administração, Assistência Social, Educação, Saúde, Esporte.

CONTRATANTES: "O MUNICIPIO DE DEODAPOLIS", Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede a Avenida Francisco Alves da Silva nº 443, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 03.903.176/0001 - 41, por intermédio da Secretaria/Fundo Municipal de_____, neste ato representada por seu titular e Ordenador de Despesas o(a) Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, Secretario/Diretor Municipal de_____, portador(a) do RG nº _____ e do CPF nº

_____, residente e domiciliado(a) na Rua _____, neste Município, doravante denominado(a) **CONTRATANTE,** a Empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no C.N.P.J./MF sob nº _____, com sede na _____, neste ato representada pelo Sr(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, _____ portador(a) do RG nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado(a), na Rua _____, na cidade de ..... de ora em diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº 7/2024 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Presencial Nº 5/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E LATICINIOS PARA ATENDER A DEMANDA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Especificação	Quant.	Unid.	Marca/Fabric.	V. Unit.	Valor Total
					Valor Total R$	

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Ata de Registro de Preços

1.3.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de ..... contados a partir do dia.....2024, até o dia .....202....

2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.3. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA - EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo do edital do Pregão 5/2024.

CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

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

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais,

trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO
6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, Anexo III do edital.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE
7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data da assinatura do contrato.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice descrito no item 12 do Termo de Referência, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE
8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e anexos do edital;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o Contratado, 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;

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

8.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Prefeitura Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

8.1.9. A Administração terá o prazo de 15 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 dez dias.

8.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

9.1.1. Entregar o objeto acompanhado da Autorização de Fornecimento, Documentos Fiscal e Trabalhista e Nota Fiscal.

9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.3. 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;

9.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

9.1.6. 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 contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

9.1.8. 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 do contrato;

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

9.1.10. 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.

9.1.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

9.1.15. 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) der causa a execução total do contrato;

c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

d) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I - Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a Contratante;

II - Multa:

- Moratória de 2% a 10% (dois a dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (trinta) dias;
- Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

III - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

11.2. A aplicação das sanções previstas neste termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.6. Aplica-se ainda o previsto na Lei 14.133/2021 e o edital

11.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Contratante, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

11.8. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

11.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

11.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo

à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

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

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

11.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Secretaria Municipal de..... deste exercício, na dotação abaixo discriminada:
1002400001- Fundo Municipal de A. Social, Projeto de Atividade 2004, 2005, 2010 e 2023, Fonte 660. 0701300013 - Departamento de Educação, Projeto de Atividade 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028, Fonte 1501 e 1552. 0400500007 - Departamento Administrativo/Financeiro, Projeto de Atividade 2053, Fonte 500. 0800100016 - Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Projeto de Atividade 2051, Fonte 1500. 0901800002- Hospital Municipal Cristo Rei, Projeto de Atividade 2068 e 2069, Fonte 500, 600 e 621. 0901800001- Fundo Municipal de Saúde, 2076, 2077, 2078, 2079 e 2082, Fonte 500, 600, 621 e 899. 3.3.90.30.00 - Materiais de Consumo

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÕES

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

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA- FORO

17.1. Fica eleito o foro da Comarca de Deodápolis, Estado de Mato Grosso do Sul, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E, por estarem justos e acordados, assinam o presente contrato em três vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo, de tudo cientes, para que produzam seus efeitos legais e jurídicos.

Deodápolis - MS, _____ de _____de 2024.

_____
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Secretário Municipal de.....

_____
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Contratada

Testemunhas:

_____
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
CPF

_____
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
CPF

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: Anexo.pdf (46/311) 324/2345

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO nº 08/2024

CONTRATANTE (UR):
DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS

OBJETO:
REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS

VALORTOTAL DA CONTRATAÇÃO:
R$ 5.769.119,40

DATA DA SESSÃO PÚBLICA:
Dia 06/03/2024 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA:
ABERTO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:
SIM

LOCAL - PLATAFORMA ELETRÔNICA:
PORTAL BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL – BLL (www.bll.org.br)

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024

PROCESSO Nº: 24/2024.
INTERESSADO: DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS.
OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS
TIPO: MENOR VALOR POR ITEM

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE GUARAREMA**, por intermédio do Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, leva ao conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, para **REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS.**

FUNDAMENTO LEGAL: Esta licitação e consequente execução serão regidas pela Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Federal nº 11.462/2023, Decreto Municipal nº 4.350/2023, LC nº 123/2006 e demais legislações aplicáveis, bem como pelas disposições fixadas neste Edital e Anexos.

SESSÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO:

LOCAL/PLATAFORMA: PORTAL BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL– BLL www.bll.org.br

DATA PARA INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 22 de FEVEREIRO de 2024.
DATA LIMITE PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS: 06 de MARÇO de 2024 às 08 horas, exclusivamente através do sistema eletrônico conforme endereço acima.
INÍCIO DA DISPUTA DE PREÇOS ATRAVÉS DE SESSÃO ELETRÔNICA: 06 de MARÇO de 2024 as 09 horas.

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

Prazo para esclarecimento e impugnação: até **3 (três) dias úteis**, anteriores a realização do certame.

As propostas deverão ser entregues por intermédio do site **www.bll.org.br**, a partir do *login* e senha do licitante, nas datas e horários estipulados. **(Horário de Brasília).**

O aviso desta licitação será publicado na forma da Lei no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), art. 174 da Lei nº 14.133/2021 e art. 41 do Decreto Municipal nº 4.350/2023, no Diário Oficial do Estado de São Paulo, em Jornal de Grande Circulação, em Jornal de Circulação Local, bem como, nos sites do Município e do Sistema **www.bll.org.br**. O Edital de participação estará disponível aos interessados no site da BLL, no site da Prefeitura de Guararema, através do endereço www.guararema.sp.gov.br, ou ainda poderá ser solicitado através do *e-mail* licitacao@guararema.sp.gov.br.

1. OBJETO

1.1. O presente certame tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS**, conforme especificações constantes no Termo de Referência, em anexo.
1.2. O valor estimado para a presente aquisição é de **R$ 5.769.119,40 (cinco milhões, setecentos e sessenta e nove mil, cento e dezenove reais e quarenta centavos).**

2. DO SISTEMA

2.1. O sistema utilizado para realização do pregão eletrônico é o **SISTEMA BLL –**

BANCO DE LICITAÇÕES DO BRASIL.

2.2. Para participação no pregão eletrônico, os licitantes ou seus representantes legais **deverão estar previamente credenciados junto ao sistema**, conforme item "Da Participação" abaixo.

2.3. A Administração não se responsabiliza por qualquer problema que venha a ocorrer entre o licitante e o sistema que impeça o mesmo de participar do certame.

2.4. Os trabalhos do Pregão Eletrônico serão conduzidos por Pregoeiro servidor da Prefeitura Municipal de Guararema, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema, cuja Portaria de nomeação constará dos autos do processo físico de licitação.

3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar da licitação todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que satisfaçam todas as exigências Editalícias, inclusive quanto à compatibilidade do objeto e à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

3.2. Para fins de atendimento à Lei Complementar nº 123/06, com as alterações inseridas pela Lei Complementar nº 147/14, as quais visam garantir tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, promovendo o desenvolvimento econômico e social, com ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, **os itens ora licitados deverão seguir as seguintes regras para fornecimento:**

3.2.1. Para fornecimento dos itens **"01 ao 14"** constantes do Termo de Referência, **poderão participar da licitação somente empresas enquadradas como ME/EPP** do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que satisfaçam todas as exigências Editalícias, inclusive quanto à compatibilidade do objeto e da documentação, constantes deste Edital e seus Anexos;

3.2.2. Para fornecimento dos itens **"15 ao 30"** constantes do Termo de Referência, **poderão participar da licitação todos os interessados** do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que satisfaçam todas as exigências Editalícias, inclusive quanto à compatibilidade do objeto e da documentação, constantes deste Edital e seus Anexos;

3.2.3. Para fornecimento dos itens "**31 ao 46**" constantes do Termo de Referência, **somente poderão participar empresas enquadradas como ME e EPP** do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que satisfaçam todas as exigências Editalícias, inclusive quanto à compatibilidade do objeto e à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos (art. 48, inciso I);

3.3. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

a. Que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso, ou que tenham sido declaradas inidôneas, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021, bem como aquelas declaradas inidôneas em face do disposto na Lei Federal nº 8.429/92;[1]

b. Que estejam enquadradas nas vedações do art. 14, da Lei Federal nº 14.133/2021;

c. Empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público da Administração Municipal;

d. Que estejam reunidas em consórcio, ainda que controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

3.4. A participação neste Pregão Eletrônico implica o reconhecimento pela licitante de que:

a. conhece, atende e se submete a todas as cláusulas e condições do presente Edital, bem como às disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto

[1] ***Súmula 51 do TCESP*** *- A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar (artigo 87, IV da Lei nº 8.666/93) tem seus efeitos jurídicos estendidos a todos os órgãos da Administração Pública, ao passo que, nos casos de impedimento e suspensão de licitar e contratar (artigo 87, III da Lei nº 8.666/93 e artigo 7º da Lei nº 10.520/02), a medida repressiva se restringe à esfera de governo do órgão sancionador".*

Federal nº 10.024/2019, na Lei Complementar nº 123/06 com as alterações inseridas pela Lei Complementar nº 147/2014, e demais normas complementares que disciplinam a presente licitação e integrarão o ajuste correspondente;

b. não está enquadrada na situação de impedimento por ter sido declarada inidônea em qualquer esfera de governo, respondendo para todos os fins pela sua participação nesta condição.

4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA

4.1. Para acesso ao Pregão Eletrônico os licitantes **deverão dispor de *login* e senha (intransferíveis) junto ao sistema BLL**, bem como não ter, com este, qualquer pendência formal, financeira ou de cadastro. O acesso deve ser feito através da página do sistema de pregões eletrônicos: **www.bll.org.br.**

4.2. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

4.3. O provedor do sistema eletrônico poderá cobrar pelos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação nos termos do regulamento do sistema.

4.4. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará à Bolsa de Licitações, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de ressarcimento pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

4.5. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

4.6. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

4.7. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.

4.8. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.9. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5. DOS ESCLARECIMENTOS E DAS IMPUGNAÇÕES

5.1. Os pedidos de **ESCLARECIMENTO** poderão ser encaminhados via e-mail licitacao@guararema.sp.gov.br até 03 (três) dias úteis antes da data marcada para a sessão de pregão eletrônico, ou seja, até a data de **01 de MARÇO de 2024.**

5.1.1. O pedido de esclarecimento feito por e-mail deverá ser encaminhado entre o horário do expediente municipal compreendido das 8h às 17h. No caso de ser enviado após as 17h, a data do envio será considerada o dia útil seguinte.

5.1.2. As respostas aos esclarecimentos poderão ser aderidas ao Edital, se elementares, e serão repassadas aos demais licitantes por publicação no site oficial da Prefeitura, através de e-mail ou pelo sistema eletrônico, em campo específico para mensagem, desde que consignado nos autos, apresentando a pergunta formulada e respectiva resposta.

5.1.3. Não serão levadas em consideração pela Prefeitura Municipal de Guararema, tanto nas fases de habilitação, avaliação técnica e classificação, como nas fases posteriores à adjudicação, quaisquer consultas, pleitos ou reclamações que não tenham sido formulados por escrito e remetidos por e-mail ou devidamente

protocolados no Protocolo desta Prefeitura.

5.1.4. Em hipótese alguma serão aceitos entendimentos verbais entre as partes.

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

5.2.1. As impugnações poderão ser encaminhadas até a data de **01 de MARÇO de 2024**, no e-mail licitacao@guararema.sp.gov.br, onde deverá ser anexado arquivo com cópias digitalizadas constando as razões fundamentadas e devidamente assinada por representante legal da empresa impugnante. As impugnações poderão ainda, ser **protocoladas** diretamente no Protocolo **da Prefeitura Municipal de Guararema**, localizada na Praça Cel. Brasílio Fonseca, nº 35, Centro, e ambas, deverão ser dirigidas ao Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, por intermédio do **Agente de Contratação**.

5.2.2. Caberá ao **Pregoeiro** decidir sobre a petição no prazo de **24 (vinte e quatro) horas** e divulgar as respostas no site da Prefeitura Municipal de Guararema, cabendo aos licitantes a obrigação de checar os mesmos antes de apresentarem suas propostas.

5.2.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização do certame, cujo edital deverá ser reformulado, ou, ainda, a critério da Administração, revogada a licitação.

5.2.4. Decairá do direito de impugnar, perante a Administração, as falhas ou irregularidades do instrumento convocatório, o licitante que não o fizer dentro do prazo previsto no caput desse item, hipótese em que tal impugnação não terá efeito de recurso.

5.3. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá o **Agente de Contratação**, se necessário, modificar este instrumento, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

5.4. O Município somente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado. A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

5.5. A nulidade do procedimento licitatório induz à da Autorização de Fornecimento, sempre que não seja aplicável a estabilização dos efeitos do ato.

5.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

5.6.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

6. DO ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

6.1. Até a data e hora indicados neste edital, os licitantes deverão incluir no site **www.bll.org.br** suas propostas comerciais, mediante *login* e senha do licitante, a partir da data da liberação do Edital no site até o dia previsto para abertura da Sessão de Pregão Eletrônico, mencionada no preâmbulo. Durante este período o Licitante poderá incluir ou excluir proposta de preços.

6.2. Para participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

6.3. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação de regência, sem prejuízo da sanção criminal cabível.

6.4. O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para a

abertura da sessão, atentando também para a data e horário designada para início da disputa de preços.

6.5. Neste período, fica vedado à licitante qualquer tipo de identificação nominal no registro de sua proposta eletrônica, planilha ou outros anexos exigidos neste Edital, **sob pena de desclassificação do certame pelo Pregoeiro**.

6.6. Após identificar a licitação de que deseja participar, a licitante deverá **oferecer proposta no campo específico do sistema**, preenchendo o campo **valor do objeto** e **informações adicionais**, se for necessário.

6.7. O valor a ser incluído pelo licitante refere-se ao **valor unitário de cada item do lote**, em real (R$), com no máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula. Para composição do valor, o licitante deverá verificar os itens e suas quantidades.

6.8. No preço proposto deverá também estar contemplados todos os custos diretos e indiretos por ventura decorrentes ou de qualquer outra forma relacionados com o objeto da presente licitação tais como: impostos, taxas, fretes, materiais, ferramentas, mão-de-obra, encargos, etc.

6.9. Formulado o preço de cada item a ser ofertado, o licitante deverá concordar com os termos do edital e com a declaração do tipo de empresa que ele representa.

6.10. Até a data e hora de abertura de propostas, o valor unitário do objeto pode ser incluído, excluído e alterado, através da inclusão de uma nova proposta. A licitante também poderá desistir da proposta.

6.10.1. O formulário de proposta de preços, em sua forma impressa, (conforme anexo), somente será utilizado pelo licitante vencedor com vistas à readequação de sua oferta inicial.

6.11. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão eletrônica.

6.12. A **Licitante que se enquadrar como ME e EPP**, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, deverá declarar que atende aos requisitos do art. 3º da referida lei, quando do ato de envio de sua proposta, no campo próprio do sistema, pelo que fará jus aos benefícios previstos na referida lei.

6.13. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo Sistema ou de sua desconexão.

6.14. A Licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus Anexos.

6.15. Os documentos anexados durante a inserção da proposta no campo "informações adicionais" (declarações, etc) não poderão estar identificados, ou seja, não será admitida a veiculação do nome da empresa ou de seus representantes, utilização de material timbrado ou qualquer outro meio que facilite a identificação do licitante.

6.16. As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas **uma marca e um preço para cada item** constante desta licitação.

6.17. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório, bem como, **não contenham a marca** do item cotado.

6.18. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

6.19. Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão.

6.19.1 Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da municipalidade, esta poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

7.DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. No dia e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital será realizada a abertura das propostas em sessão pública por meio de sistema eletrônico, passando o

Pregoeiro administrativamente designado a avaliar a sua aceitabilidade, sempre de acordo com o teor deste edital e seus anexos, bem como dos diplomas legais antes mencionados.

7.1.1. O acesso no sistema para participarem da sessão de lances deve ser feito no site www.bll.org.br opção "Sala de Disputa".

7.2. Serão desclassificadas as propostas:

a. Que não atendam às exigências do ato convocatório da licitação;

b. Que estiverem em desacordo com o ANEXO I;

c. Que contenham qualquer elemento que permita a identificação do licitante, até a fase de lances (inclusive) no processo licitatório.

7.3. Aberta a etapa competitiva – "Etapa de lances", os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.

7.4. A formulação de lances será efetuada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.

7.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.7. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.7.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor do item licitado.

7.8. Esta licitação se dará pelo modo de DISPUTA ABERTO, no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações e com intervalo entre os lances, conforme os seguintes critérios:

a. A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

b. Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem anterior, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema, do último lance que ensejar prorrogação.

7.8.1. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço ou inferiores ao do último valor apresentado pelo próprio licitante ofertante, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, caso isso ocorra prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.9. Durante o transcurso da etapa de lances, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.

7.10. É vedado aos licitantes estabelecer comunicações entre si através de "chat" do sistema, em qualquer fase da licitação, podendo o Pregoeiro, justificadamente, proceder à desclassificação das propostas dos licitantes que assim procederem.

7.11. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.12. O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.13. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

7.14. Quando houver um único licitante ou uma única proposta válida, caberá ao Pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

7.14.1. Na classificação das propostas, será levado em conta o menor preço por item, devendo ser respeitados os preços máximos unitários constantes na Estimativa de preços.

7.15. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o

encerramento da etapa de lances.

7.16. A etapa de lances será considerada encerrada, findos os períodos de duração indicados no subitem 7.8. alínea "a".

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E CLASSIFICAÇÃO

8.1. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará se houve empate ficto nos termos do art. 44, da Lei Complementar nº 123/06, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as ME e EPP, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

8.1.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas empresas ME e EPP sejam iguais ou superiores em até 05% (cinco por cento) à proposta de menor preço.

8.1.2. Havendo o empate, o licitante que se encontre nessa situação será convocado automaticamente pelo sistema para, no prazo decadencial de 05 (cinco) minutos, apresentar novo lance, o qual deverá ser menor do que o menor lance ofertado. Confirmado o envio do novo lance, o licitante passará a ser o arrematante do lote.

8.1.3. Caso o licitante não envie seu novo lance no prazo estabelecido no subitem acima, o sistema verificará na ordem classificatória se existe outro licitante em situação de empate, convocando-o para dar lance, e assim sucessivamente.

8.1.4. Caso a detentora da melhor oferta seja empresa ME ou EPP, não será assegurado o direito de preferência a outra ME ou EPP participante desta licitação, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

8.1.5. Na hipótese de nenhuma ME ou EPP exercer o seu direito de preferência para formulação de lances finais, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

8.2. Encerrada a fase de recebimento de lances compete ao Pregoeiro avaliar a aceitabilidade do preço do primeiro classificado, decidindo motivadamente a respeito, verificando a perfeita consonância com as especificações e condições do edital, podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta.

8.2.1. Havendo contraproposta aceita, o pregoeiro detalhará seu valor no sistema.

8.3. O **Pregoeiro**, na fase de julgamento, **poderá**, de ofício ou mediante provocação de quaisquer licitantes, promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação e declarações apresentadas, devendo as licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

8.4. Não se considerará qualquer vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos para julgamento das propostas.

8.5. A proposta de preços atualizada com o último lance deverá ser enviada,via sistema no campo documentos complementares no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

8.5.1. Proposta, formulada em papel timbrado do licitante, devendo estar rubricada e a última folha assinada por representante legal da empresa, devendo consignar:

a. Valor unitário de cada item a ser ofertado, culminando com o valor global da proposta, conforme modelo de Proposta Comercial (ANEXO V).

b. Prazo de validade da proposta, com prazo mínimo de 60 (sessenta) dias corridos a contar da data da sessão pública do Pregão Eletrônico.

c. Condições de pagamento e de entrega.

8.6. Declarando o vencedor da Proposta de Preços, a sessão via internet continuará para análise dos documentos de habilitação, que foram inseridos pelas empresas na plataforma, conforme determina Decreto 10.024/19.

8.7. Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o **Pregoeiro**, **respeitada a ordem de classificação**, examinará as ofertas subsequentes, podendo negociar com os respectivos autores, até

a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

8.8. No entanto, se for verificada prejudicada a competitividade motivada pela participação de único licitante, única proposta válida, ausência de lances ou disputa simulada do Pregão Eletrônico, independentemente do valor final ser igual ou menor que o valor de referência, deverá o Pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço mediante consulta aos meios disponíveis que garantam ao final a razoabilidade do valor ofertado comparado aos preços praticados pelo mercado.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Para fins de habilitação da empresa vencedora da fase de lances, serão analisados os documentos exigidos no edital conforme abaixo listados, os quais deverão ser inseridos no sistema no site www.bll.org.br.

9.1.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta da Relação de apenados através do site: https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados.

Habilitação Jurídica:

9.1.2. Registro Comercial, no caso de empresa individual.

9.1.3. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

9.1.4. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de empresa ou sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

9.1.5. Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e cópia autenticada do Ato de Registro de Autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.1.6. Os documentos descritos neste item deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

Regularidade Fiscal e Trabalhista:

9.1.7. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda **- CNPJ**. A descrição da atividade econômica principal ou secundária da empresa deve ser compatível com o objeto licitado.

9.1.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT ou** Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeitos de Negativa em nome do interessado.

9.1.9. Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - **FGTS**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, mediante apresentação do Certificado de Regularidade do **FGTS – CRF**.

9.1.10. Prova de **Regularidade para com a Fazenda Federal e Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social - INSS** mediante apresentação de "Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União", ou "Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União", ambas, dentro da validade e em nome do interessado. (Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751/14).

9.1.11. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Estadual**, pertinente ao ramo de atividade que exerce e compatível com o objeto deste Pregão.

9.1.11.1. Para empresas sediadas no Estado de São Paulo, será aceita Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo.

9.1.12. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista deve ser feita pela **efetiva fornecedora dos produtos.**

9.1.13. Se tratando de ME e EPP vencedora, esta deverá remeter toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento da declaração da vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.1.14. A prorrogação do prazo previsto acima deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pela licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho, devidamente justificados.

9.1.15. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo acima, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se a convocação dos licitantes remanescentes.

9.1.16. Sempre que possível, serão aceitas Certidões Positivas de Débito com Efeitos de Negativas – CPD-EN.

Qualificação econômico-financeira:

9.1.17. **Certidão negativa de falência, recuperação judicial e extrajudicial**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física, ou digital para as comarcas/foros regionais ou Distritais de São Paulo ou outro Estado que possuam sistema informatizado.

9.1.18.1. Será aceita a apresentação de certidão positiva de recuperação judicial, com toda a documentação pertinente, para a comprovação da viabilidade econômico-financeira da empresa que esteja nesta condição, em especial, o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor.

Outros Documentos:

9.1.19. **Declaração Unificada**, que deverá ser feita de acordo com o modelo, em anexo.

9.1.20. As ME e EPP deverão apresentar, visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, **declaração de que se enquadram em tal condição** e de não estar inserida nas excludentes hipóteses do §4º, art. 3º, da mencionada lei, conforme modelo anexo.

Disposições Gerais:

9.2. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, este Município aceitará como válidas as expedidas até **90 (noventa) dias** imediatamente anteriores à data de recebimento.

9.3. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.4. A documentação apresentada destina-se exclusivamente à habilitação do interessado na presente licitação, não implicando em qualquer processo de cadastramento para futuras licitações.

9.5. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da Imprensa Oficial.

9.6. Considerando a faculdade concedida à Administração Pública através do art. 34, § 2º da Lei 8.666/93, o Município de Guararema determina, desde já, que **não aceitará** registros cadastrais de outros órgãos ou entidades da Administração Pública.

9.7. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital, o **Pregoeiro** poderá considerar a licitante inabilitada, respeitando-se o Princípio da Razoabilidade e sempre visando à ampla disputa.
9.8. Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será declarado habilitada.
9.9. Todos os documentos deverão estar assinados pelo representante legal.
9.10. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10. DAS AMOSTRAS

10.1. Assim que apurada a licitante ofertante do menor preço e habilitada no certame, a mesma ficará intimada a entregar no prazo de **até 05 (cinco) dias úteis**, a contar da data da sessão de pregão, 01 (uma) amostra original do produto, devidamente identificadas, procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em embalagem primária e rótulo, correspondente àquelas a serem entregues, Secretaria Municipal de Educação, na Rua Marcondes Flores, nº 45, Centro, Guararema – SP, no horário das 08h às 11h e das 13h às 16h.

10.2. DOCUMENTOS TÉCNICOS

10.2.1. A empresa vencedora deverá apresentar os seguintes documentos, juntamente com a amostra:

a. Informações Técnicas do produto em papel timbrado do proponente, com todos os itens fielmente preenchidos (Ficha Técnica do produto);

b. Comprovação de que a empresa está apta para o seu funcionamento: Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município e empresas inscritas no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) deverão apresentar Registro do Estabelecimento Fabricante;

c. Certificado de Registro do produto no órgão competente (S.I.F. ou S.I.S.P.) e declaração do órgão competente pela emissão do mesmo, aprovados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA);

d. Laudo Bromatológico completo do produto (análises organolépticas, físico-químicas, microbiológica, microscópicas e toxicológicas), expedido por laboratório oficial, com data de emissão nunca superior a 180 (cento e oitenta) dias, da abertura dos envelopes.

e. Os estabelecimentos produtores deverão declarar que elaboraram e implementaram as Boas Práticas de Fabricação, na sua linha de produção, conforme legislação vigente. O Manual de Boas Práticas de Fabricação poderá ser exigido, em qualquer fase durante a vigência da Ata de Registro de Preço.

10.2. AVALIAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

10.2.1. Avaliação Sensorial:

a. aparência;
b. cor;
c. odor;
d. consistência;
e. sabor

10.2.2. Análise Técnica:

a. Será confrontado o produto com a sua Ficha Técnica e Laudo Bromatológicos, que deverão corresponder ao descritivo do Edital.

b. Poderão ser efetuadas análises específicas, para verificar a sanidade do produto, que deverão estar de acordo com a legislação vigente, podendo ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão, custeada pela empresa vencedora.

10.2.3. A não apresentação da amostras e/ou da documentação técnica, ou

se estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, a proponente será DESCLASSIFICADA.

10.3. O prazo de apresentação de amostras para os itens acima citados poderá ser prorrogado apenas uma vez, mediante solicitação da licitante, através do e-mail: licitacao@guararema.sp.gov.br, efetuada antes do término do prazo de apresentação de amostras estabelecido no item supra e aceitação expressa da Administração Municipal.

10.4. A análise das amostras será realizada por uma equipe da Secretaria Municipal de Educação, a qual poderá ainda, requerer pareceres técnicos de outros servidores ou de profissionais não integrantes do quadro de servidores do **Município** para se pronunciar sobre a aceitação ou recusa das amostras analisadas.

10.5. As amostras deverão ser entregues no local indicado no item 10.1, em horário comercial, e serão analisadas de acordo com os critérios estabelecidos no referido no item 10.2., e demais critérios definidos em legislação e normas regulamentares aplicáveis ao caso.

10.6. Será permitida a presença dos representantes das licitantes no momento da análise de amostras, desde que não perturbem os trabalhos de análise das mesmas.

10.7. A ausência da licitante cuja amostra esteja sendo examinada **não implicará** sua exclusão do certame.

10.8. A data, horário e local da realização da análise das amostras serão informados na plataforma BLL, através de envio de CHAT a todos os participantes.

10.9. Da análise das amostras, os responsáveis emitirão relatório denominado "Relatório de Análise de Amostras", conforme modelo em anexo, concluindo pela aceitação ou rejeição das mesmas.

10.10. As amostras com especificações diferentes do solicitado serão reprovadas pelos servidores responsáveis.

10.11. Será retomada a sessão eletrônica no site bll.org.br, para comunicação do resultado da análise de amostras às licitantes, sendo a data e horário da realização da sessão, publicados diretamente na plataforma do site bll.org.br, para conhecimento de todos os interessados.

10.12. Sendo aprovadas as amostras, a licitante do melhor preço será declarada vencedora, quando, neste momento, será aberta oportunidade de interposição de recurso pelas licitantes que assim desejar fazer.

10.13. Superada a fase recursal, a empresa vencedora do certame será convocada para assinatura da Ata de Registro.

10.14. Sendo reprovadas as amostras, será convocada a licitante com melhor preço subsequente para apresentação de suas amostras, nos prazos e condições fixados neste Edital.

10.15. O descumprimento do prazo para apresentação de amostras ou a entrega parcial das mesmas implicará a desclassificação da empresa no certame.

10.16. Os custos decorrentes da emissão de laudos, ensaios, testes ou pareceres técnicos das amostras correrão por conta das licitantes.

10.17. As amostras aprovadas permanecerão com a Secretaria requisitante para comparação com os produtos a serem entregues, como condição para o recebimento definitivo do material.

11. DA DECLARAÇÃO DA VENCEDORA

11.1. Depois de analisada a documentação de habilitação, o Pregoeiro dará sequência a fase de recursos no sistema.

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Da decisão do **Pregoeiro**, após a ativação da fase de recurso no sistema, qualquer licitante poderá manifestar no campo próprio do sistema no prazo máximo de 15 (quinze) minutos motivadamente a intenção de recorrer.

12.2. Da manifestação motivada do interesse em recorrer, se abrirá prazo de **03 (três) dias úteis** para a apresentação das razões do recurso, pelo sistema eletrônico, e via e-mail, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
12.3. Os memoriais contendo as razões do recurso e/ou contrarrazões deverão estar assinados por representantes legais do licitante.
12.4. Os memoriais contendo as razões e contrarrazões ofertados fora do prazo e/ou com rito diferente do acima mencionado não serão conhecidos.
12.5. A ausência de manifestação da intenção de recorrer no tempo estabelecido no item **"12.1"** importará na decadência do direito de recurso e no encaminhamento do processo à autoridade competente para adjudicação do objeto do certame à licitante vencedora e homologação do processo.
12.6. Na contagem dos prazos recursais excluir-se-á o dia do começo e incluir-se-á o dia do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste item em dia de expediente na Prefeitura Municipal de Guararema.
12.7. O recurso contra decisão do **Pregoeiro** terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
12.8. O processo permanecerá com vista franqueada aos interessados no seguinte endereço: Praça Cel. Brasílio Fonseca, nº 35, Centro, Município de Guararema, na Diretoria de Gestão de Controle de Suprimentos.
12.9. O resultado do recurso será público e disponibilizado na página oficial da Prefeitura de Guararema na Internet, no seguinte endereço eletrônico: www.guararema.sp.gov.br e na Plataforma BLL (www.bllcompras.com).

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta nos seguintes casos:
13.1.1. Para divulgação do resultado da análise das amostras se houver.
13.1.2. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
13.1.3. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
13.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo e no site www.guararema.sp.gov.br.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. Procedido o julgamento objetivo das propostas e a habilitação do licitante que apresentou menor preço, e após desistência formal do prazo recursal ante a não manifestação da intenção de recorrer, ou ainda, o devido julgamento dos recursos que porventura sejam impetrados, a adjudicação e a homologação caberão ao Exmo. Sr. Prefeito Municipal (Autoridade Competente).

15. DA VIGÊNCIA E DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. A Ata terá vigência de **1 (um) ano**, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2023, e o seu aproveitamento por outro órgão público que não seja a Administração Municipal licitante, se dará nos termos no art. 86 da mesma lei.

15.2. O gestor é o responsável pelos atos, controle e administração da Ata e indicará, sempre que solicitado pelo órgão usuário e respeitada a ordem de registro, a empresa para quem será emitida a Autorização de Fornecimento.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

16.2. O **Pregoeiro** reserva-se o direito de promover qualquer diligência que entenda conveniente.

16.3. Os casos omissos do presente Edital serão solucionados pelo Pregoeiro, tudo de acordo com o estabelecido na legislação vigente.

16.4. As condições aqui estabelecidas devem ser tidas como complementares ao Termo de Referência. Havendo divergência entre Edital e Termo de Referência, deverá prevalecer o primeiro.

16.5. Fica, em qualquer hipótese, ressalvada a possibilidade de alterações das condições contratadas em face de superveniência de leis e/ou normas federais ou municipais disciplinando a matéria.

16.6. Os fornecedores participantes deste certame deverão atender às legislações ambientais vigentes nos âmbitos Federal, Estadual e Municipal, incluindo o fornecimento de documentos comprobatórios quando fornecer produtos e/ou serviços que envolvam impactos ambientais.

17. DO TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

17.1. Para fins deste instrumento, sem prejuízo das demais definições inseridas neste Edital, cabe à Municipalidade zelar pelo cumprimento de obrigação legal e/ou regulatória, em observância aos princípios e regras estabelecidas nas legislações sobre proteção de Dados Pessoais vigentes, incluindo, mas não se limitando à Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD).

18. DA ANTICORRUPÇÃO

18.1. Na execução da presente Ata de Registro de Preços é vedado à Administração Municipal Direta e Indireta e à Detentora e/ou o empregado seu, e/ou o preposto seu, e/ou o gestor seu:

a. Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

b. Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar a presente Ata de Registro de Preços;

c. Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações da presente Ata de Registro de Preços, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;

d. Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro da presente Ata de Registro de Preços; ou

e. De qualquer maneira fraudar a presente Ata de Registro de Preços, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013, regulamentada pelo Decreto nº 8.420/2015 (e posteriores alterações), bem como quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ainda que não citadas expressamente no presente edital e futura Ata de Registro de preços.

19. DO FORO

19.1. As questões decorrentes da execução deste Edital, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Guararema/SP, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, ressalvados os direitos de recursos a instâncias legais superiores.

E, PARA QUE CHEGUE AO CONHECIMENTO DE TODAS AS INTERESSADAS, É EXPEDIDO ESTE EDITAL QUE SERÁ AFIXADO NO QUADRO DE EDITAIS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAREMA E PUBLICADO NA FORMA DA LEI.

Guararema, em 21 de fevereiro de 2024.

JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

REFERÊNCIA: **PROCESSO N° 24/2024**
PREGÃO ELETRÔNICO N° 08/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS

1. PLANILHA QUANTITATIVA E ESTIMATIVA DE PREÇO

ITENS EXCLUSIVOS PARA EMPRESAS ME/EPP

ITEM	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
1	Carne bovina (patinho) em cubo, congelada	kg	140	R$ 47,44	R$ 6.641,60
2	Carne bovina (miolo de alcatra) em bifes, congelada	kg	240	R$ 52,90	R$ 12.696,00
3	Carne suína (bisteca) em fatia, congelada	kg	120	R$ 31,08	R$ 3.729,60
4	Linguiça de pernil suíno, congelada e sem líquido no interior	kg	240	R$ 29,74	R$ 7.137,60
5	Linguiça calabresa congelada	kg	200	R$ 33,74	R$ 6.748,00
6	Costelinha suína salgada (para feijoada)	kg	200	R$ 33,47	R$ 6.694,00
7	Carne seca bovina salgada (para feijoada)	kg	120	R$ 61,70	R$ 7.404,00
8	Carne seca em cubos	kg	120	R$ 62,40	R$ 7.488,00
9	Peito de frango desossado (filé), congelado	kg	300	R$ 26,27	R$ 7.881,00
10	Sobrecoxa (antecoxa) de frango, congelado	kg	240	R$ 25,60	R$ 6.144,00
11	Bacon defumado inteiro (peça)	kg	200	R$ 39,00	R$ 7.800,00
12	Carne bovina (contra filé), em bifes, congelada	kg	240	R$ 52,23	R$ 12.535,20
13	Carne bovina (costela), em pedaços, congelada	kg	240	R$ 48,00	R$ 11.520,00
14	Tilápia em pedaços (filé) congelado	kg	180	R$ 58,69	R$ 10.564,20

ITENS PARA AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
15	Carne bovina (patinho) moída, congelada IQF	kg	11.917	R$ 47,35	R$ 564.269,95
16	Carne bovina (coxão mole)em bifes, congelada IQF	kg	11.645	R$ 53,19	R$ 619.397,55
17	Coxão mole em cubos congelado IQF	kg	11.645	R$ 50,30	R$ 585.743,50
18	Carne bovina (lagarto) em bifes, congelada IQF	kg	5.746	R$ 58,78	R$ 337.749,88
19	Hambúrguer de carne bovina 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF	kg	4.556	R$ 33,45	R$ 152.398,20
20	Bife a rolê de carne bovina com legumes, congelada IQF	kg	4.718	R$ 54,50	R$ 257.131,00
21	Bolinho de carne mista (bovina e suína) temperado 15g, congelado IQF	kg	2.737	R$ 39,80	R$ 108.932,60
22	Hambúrguer 100% frango 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF	kg	4.556	R$ 37,55	R$ 171.077,80

23	Filé de sobrecoxa desossado IQF	kg	11.747	R$ 37,02	R$ 434.873,94
24	Filé de peito em cubos IQF	kg	11.492	R$ 36,03	R$ 414.056,76
25	Bife a rolê de frango com legumes, congelada IQF	kg	4.463	R$ 40,32	R$ 179.948,16
26	Hambúrguer de carne suína 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF	kg	4.556	R$ 37,14	R$ 169.209,84
27	Pernil em cubos IQF	kg	7.837	R$ 36,51	R$ 286.128,87
28	Bife a Rolê suíno com legumes, congelada IQF	kg	4.463	R$ 42,10	R$ 187.892,30
29	Cação em cubos sem pele, congelado IQF	kg	3.349	R$ 51,26	R$ 171.669,74
30	Filé de panga sem pele, congelado IQF	kg	3.077	R$ 53,82	R$ 165.604,14

ITENS EXCLUSIVOS DA COTA DE ATÉ 25% PARA EMPRESAS ME/EPP

ITEM	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
31	Carne bovina (patinho) moída, congelada IQF	kg	2.103	R$ 47,35	R$ 99.577,05
32	Carne bovina (coxão mole) em bifes, congelada IQF	kg	2.055	R$ 53,19	R$ 109.305,45
33	Coxão mole em cubos congelado IQF	kg	2.055	R$ 50,30	R$ 103.366,50
34	Carne bovina (lagarto) em bifes, congelada IQF	kg	1.014	R$ 58,78	R$ 59.602,92
35	Hambúrguer de carne bovina 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF	kg	804	R$ 33,45	R$ 26.893,80
36	Bife a rolê de carne bovina com legumes, congelada IQF	kg	832	R$ 54,50	R$ 45.344,00
37	Bolinho de carne mista (bovina e suína) temperado 15g, congelado IQF	kg	483	R$ 39,80	R$ 19.223,40
38	Hambúrguer 100% frango 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF	kg	804	R$ 37,55	R$ 30.190,20
39	Filé de sobrecoxa desossado IQF	kg	2.073	R$ 37,02	R$ 76.742,46
40	Filé de peito em cubos IQF	kg	2.028	R$ 36,03	R$ 73.068,84
41	Bife a rolê de frango com legumes, congelada IQF	kg	787	R$ 40,32	R$ 31.731,84
42	Hambúrguer de carne suína 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF	kg	804	R$ 37,14	R$ 29.860,56
43	Pernil em cubos IQF	kg	1.383	R$ 36,51	R$ 50.493,33
44	Bife a Rolê suíno com legumes, congelada IQF	kg	787	R$ 42,10	R$ 33.132,70
45	Cação em cubos sem pele, congelado IQF	kg	591	R$ 51,26	R$ 30.294,66
46	Filé de panga sem pele, congelado IQF	kg	543	R$ 53,82	R$ 29.224,26

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS

ITEM 1 - Carne bovina (patinho) em cubo, congelada

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;

- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 2 - Carne bovina (miolo de alcatra) em bifes, congelada

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 3 - Carne suína (bisteca) em fatia, congelada

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 4 - Linguiça de pernil suíno, congelada e sem líquido no interior

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 5 - Linguiça calabresa congelada

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;

- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 6 - Costelinha suína salgada (para feijoada)

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 7 - Carne seca bovina salgada (para feijoada)

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 8 - Carne seca em cubos

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 9 - Peito de frango desossado (filé), congelado

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;

- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 10 - Sobrecoxa (antecoxa) de frango, congelado

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 11 - Bacon defumado inteiro (peça)

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 12 - Carne bovina (contra filé), em bifes, congelada

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 13 - Carne bovina (costela), em pedaços, congelada

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;

- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 14 - Tilápia em pedaços (filé) congelado

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 15 e 31 – Carne moída (Patinho) (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:

Denomina-se patinho (também denominado como bochecha, caturnil, cabeça-de-lombo e bola), o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão-mole, do coxão-duro e da maminha-da-alcatra de gados em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal e manipulados em condições higiênicas, passada pelo processo de moagem.

CARACTERÍSTICAS

As carnes não devem receber nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), devendo manter suas características naturais e não receber a adição de ingredientes e aditivos.

Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acumulo sanguíneo e presença de limo na superfície, gordura com tonalidade que varia entre branca e amarela e sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, variando de vermelho escuro ao vermelho claro, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, moída, devendo conter no máximo 5% de gordura, no mínimo 20 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos. Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vacuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 16 e 32 – Coxão mole em bifes congelado IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:
Denomina-se coxão mole (também denominado como chã-de-dentro, chã, coxão-de-dentro, polpa e polpão), o corte constituído das massas musculares da face interna do coxão, separado do patinho, do lagarto e do coxão-duro de gados em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal e manipulados em condições higiênicas.

CARACTERÍSTICAS:
As carnes não devem receber a adição de ingredientes e aditivos, devendo manter suas características naturais.
Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acumulo sanguíneo e presença de limo na superfície, gordura com tonalidade que varia entre branca e amarela e sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, variando de vermelho escuro ao vermelho claro, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, cortadas na forma de bifes de 100 a 120g cada, padronizados e uniformes, devendo conter no máximo 10% de gordura, no mínimo 20 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos.
As carnes deverão ser encaminhadas para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual, o que permite que as mesmas não necessitem de descongelamento antes do preparo. Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:
A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de polietileno, poliéster ou similar com vedação termossoldada ou á vacuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE
O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 17 e 33 – Coxão mole em cubos congelado IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:

Denomina-se coxão mole, o corte constituído das massas musculares da face interna do coxão, separado do patinho, do lagarto e do coxão-duro de gados em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal e manipulados em condições higiênicas. Também denominado como chã-de-dentro, chã, coxão-de-dentro, polpa e polpão.

CARACTERÍSTICAS:
As carnes não devem receber adição de ingredientes e aditivos, devendo manter suas características naturais.
Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acumulo sanguíneo e presença de limo na superfície, gordura com tonalidade que varia entre branca e amarela e sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, variando de vermelho escuro ao vermelho claro, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, cortadas na forma de cubos padronizados e uniformes de aproximadamente 3x3 cm, devendo conter no máximo 10% de gordura, no mínimo 20 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos.
As carnes deverão ser encaminhadas para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual, o que permite que as mesmas não necessitem de descongelamento antes do preparo. Deverão atender as

legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de polietileno, poliéster ou similar com vedação termossoldada ou á vacuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 18 e 34 – Lagarto bovino em bifes congelado (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:

Denomina-se Lagarto bovino a parte muscular traseira (entre o coxão-duro e o coxão-mole) dos gados, formadas por fibras longas e magras, porém mais gordurosa na parte externa, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.

CARACTERÍSTICAS:

As carnes não devem receber nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), devendo manter suas características naturais e não receber a adição de ingredientes e aditivos.

Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acumulo sanguíneo e presença de limo na superfície, gordura com tonalidade que varia entre branca e amarela e sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, variando de vermelho escuro ao vermelho claro, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, moída, devendo conter no máximo 6% de gordura, no mínimo 20 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos. Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vacuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso médio de 02 (dois) a 03 (três) quilos por peça.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 19 e 35 – Hambúrguer de carne bovina enriquecido com ora-pro-nobis congelado IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado) (50g).

DESCRIÇÃO:
Produto cárneo industrializado obtido da carne moída bovina, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico adequado, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção de órgão competente.
CARACTERÍSTICAS:
O produto deverá ter no máximo 5% de gorduras totais, 3% de carboidratos e ter no mínimo 15% de proteína, adicionado de ora-pró-nobis, sem adição de temperos e demais ingredientes. Deve ter formato de disco ou oval, pesando 50g, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).
EMBALAGEM:
A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.
PRAZO DE VALIDADE
O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 20 e 36 – Bifes de carne bovina com recheio de cenoura e vagem (bife a rolê) congelado IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado) (50g).

DESCRIÇÃO:
Cortes de carne bovina manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal, enrolados com alguns vegetais, podendo ou não conter demais ingredientes.
CARACTERÍSTICAS:
O produto deverá ter no máximo 5% de gorduras totais, 5% de carboidratos e ter no mínimo 15% de proteína, com recheio de vegetais (de preferência cenoura e vagem), sem adição de temperos e demais ingredientes, com formato de bifes enrolados, pesando de 100 a 150g cada unidade, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).
EMBALAGEM:
A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.
PRAZO DE VALIDADE
O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 21 e 37 – Bolinho de carne mista bovina e suína temperado e congelado (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado)(15g)

DESCRIÇÃO:
É o produto cárneo temperado obtido a partir de carne moída bovina e suína, moldado na forma arredondada, congelado, condimentado, apresentando ingredientes como cebola em pó, sal, farinha de arroz, alho em pó, tomilho em flocos e páprica doce e outros condimentos opcionais.

CARACTERÍSTICAS
O produto deverá ter no máximo 4% de gorduras totais, 1% de carboidratos, 2% de gorduras saturadas, 80 mg de sódio por 100g do alimento, e ter no mínimo 22% de proteína. Deve ter formato de bolinho de carne, pesando 15g, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:
A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de polietileno, poliéster ou similar, com vedação termossoldada ou à vácuo, atóxica, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 120 dias a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 02 (dois) quilos;

PRAZO DE VALIDADE
O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 22 e 38 – Hambúrguer de frango enriquecido com ora-pro-nobis congelado IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado) (50g).

DESCRIÇÃO:
Produto com carne de frango 45% peito, 45% sobrecoxa, 10% enriquecido com ora-pro-nobis, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico adequado, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção de órgão competente.

CARACTERÍSTICAS:
O produto deverá ter no máximo 5% de gorduras totais, 3% de carboidratos e ter no mínimo 15% de proteína, adicionado de ora-pró-nobis, sem adição de temperos e demais ingredientes. Deve ter formato de disco ou oval, pesando 50g, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:
A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE
O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 23 e 39 – Filé de Sobrecoxa de frango desossado IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:
Denomina-se sobrecoxa, a parte muscular situada acima da coxa traseira de aves, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.

CARACTERÍSTICAS
As carnes não devem receber nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), devendo manter suas características naturais e não receber a adição de ingredientes e aditivos.
Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acumulo sanguíneo e presença de limo na superfície, gordura com tonalidade que varia entre branca e amarela e sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, desossadas, devendo conter no máximo 21% de gordura, no mínimo 15 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos.
As carnes deverão ser encaminhadas para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual, o que permite que as mesmas não necessitem de descongelamento antes do preparo.
Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:
A embalagem inicial do produto deverá ser embalagem plástica, de polietileno atóxico, transparente e resistente ao transporte, devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 180 dias a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE
O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 24 e 40 – Filé de peito de frango em cubos IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:
Filé de peito de frango limpo, congelado, isento de peles, ossos, cartilagens e hematomas fortes, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.

CARACTERÍSTICAS:
As carnes não devem receber a adição de ingredientes e aditivos, devendo manter suas características naturais. Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acumulo sanguíneo e presença de limo na superfície, sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, desossadas, cortadas em cubos de 3cm x 3cm cada, devendo conter no máximo 5% de gordura, no mínimo 20 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos.
As carnes deverão ser encaminhadas para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual, o que permite que as mesmas não necessitem de descongelamento antes do preparo.
Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:
A embalagem inicial do produto deverá ser embalagem plástica, de polietileno atóxico, termossoldado, transparente e resistente ao

transporte, devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 180 dias a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos;

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 25 e 41 – Bifes de carne de frango com recheio de cenoura e vagem (bife a rolê) congelado IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado) (50g).

DESCRIÇÃO:

Cortes de carne de frango manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal, enrolados com alguns vegetais, podendo ou não conter demais ingredientes.

CARACTERÍSTICAS:

O produto deverá ter no máximo 5% de gorduras totais, 5% de carboidratos e ter no mínimo 15% de proteína, com recheio de vegetais (de preferência cenoura e vagem), sem adição de temperos e demais ingredientes, com formato de bifes enrolados, pesando de 100 a 150g cada unidade, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 26 e 42 – Hambúrguer de carne suína 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado) (50g).

DESCRIÇÃO:

Produto cárneo industrializado obtido da carne moída suína, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico adequado, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção de órgão competente.

CARACTERÍSTICAS:

O produto deverá ter no máximo 5% de gorduras totais, 3% de carboidratos e ter no mínimo 15% de proteína, adicionado de ora-pró-nobis, sem adição de temperos e demais ingredientes. Deve ter formato de disco ou oval, pesando 50g, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:
A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.
PRAZO DE VALIDADE
O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 27 e 43 – Pernil suíno em cubos congelado IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:
Denomina-se carne suína é a parte muscular comestível de porcos, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.
CARACTERÍSTICAS:
As carnes não devem receber nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne congelada), devendo manter suas características naturais e não receber a adição de ingredientes e aditivos.
Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acumulo sanguíneo e presença de limo na superfície, sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, desossadas, cortadas em cubos de 3cm x 3cm cada, devendo conter no máximo 15% de gordura, no mínimo 20 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos.
As carnes deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).
EMBALAGEM:
A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.
PRAZO DE VALIDADE
O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 28 e 44 – Bifes de carne suína com recheio de cenoura e vagem (bife a rolê) congelado IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado) (50g).

DESCRIÇÃO:
Cortes de carne suína manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal, enrolados com alguns vegetais, podendo ou não conter demais ingredientes.
CARACTERÍSTICAS:
O produto deverá ser com recheio de vegetais (de preferência cenoura e vagem), sem adição de temperos e demais ingredientes, com formato de bifes enrolados, pesando de 100 a 150g cada unidade, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:
A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.
PRAZO DE VALIDADE
O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 29 e 45 – Cação em cubos sem pele congelado IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:
Denomina-se peixe congelado, o produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final.
CARACTERÍSTICAS
Deve conter superfície limpa, com pigmentação característica da espécie, musculatura firme e íntegra característica da espécie, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, exsudação característica da espécie, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza, pesando em média de 20g a 40g cada cubo, devendo conter no máximo 2 % de gordura e no mínimo 15 % de proteína.
Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).
EMBALAGEM:
A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vacuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo –12° e não superior a -18°C , e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.
PRAZO DE VALIDADE
O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 30 e 46 – Filé de panga sem pele congelado IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido individualizado).
DESCRIÇÃO:
Denomina-se peixe congelado, o produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final.
CARACTERÍSTICAS
Deve conter superfície limpa, com pigmentação característica da espécie, musculatura firme e íntegra característica da espécie, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, exsudação característica da espécie, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura

gelatinosa, pastosa ou esponjosa; ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza, em filés de aproximadamente 100 a 150 gramas, devendo conter no máximo 2 % de gordura e no mínimo 15 % de proteína.
Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vacuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12° e não superior a -18°C , e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

3. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

3.1. O prazo de entrega dos produtos é de até **05 (cinco) dias úteis** e de acordo com cronograma enviado pela Secretaria solicitante, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento;

3.2. A entrega do objeto desta licitação deverá ser realizada nos seguintes locais:

1- Escola Municipal "Professora Eunice Leonor Lopes Prado"
End.: Rua João Ambrósio Pereira nº 42 Loteamento Vale dos Eucaliptos
Bairro: D'Ajuda

2 - Escola Municipal "Professora Célia Leonor Lopes Lunardini"
End.: Rua Machado de Assis, n.º 158
Bairro: Itapema

3 - EMEC Adibe Sayar Daher
Av. Dr. Adhemar de Barros, 26
Bairro Itapema

4 - Escola Municipal "Renata Campagnoli de Oliveira"
End.: Avenida Amazonas, n.º 389
Bairro: Itapema

5 - Escola Municipal "Cláudia Marina Nogueira"
End.: Rua Pedro Alvino de Souza, n.º 111
Bairro: Nogueira

6 - Escola Municipal "Prefeito João Freire Martins"
End.: Rua Oswaldo Freire Martins, n.º 181
Bairro: Centro

7 - Escola Municipal "Presidente Getúlio Vargas"
End.: Dr. Silva Pinto, n.º 176

Bairro: Centro

8 - Escola Municipal "Padre Cornélio Van Amerongen"
End.: Rua Peixoto, n.° 54
Bairro: Centro

9 - Escola Municipal "Prefeito Waldomiro Marcondes"
End.: Rua Bela Vista, n° 1180
Bairro: Ipiranga

10 - Escola Municipal "José Benedito dos Santos"
End.: Rua Capitão Alberto Aguiar Weissohn, n° 324
Bairro: Centro

11 - Escola Municipal "João Baptista Jungers"
End.: Rua Argemiro de Souza Melo, n.° 240
Bairro: Luís Carlos

12 - Escola Municipal "Joaquim e José da Costa" e "Sylvio Luciano de Campos"
End.: Rua Pedro Mauro, n° 27
Bairro: Freguesia da Escada

13 - Escola Municipal "Keisaburo Honda"
End.: Estrada José Ribeiro Guimarães, s/n°
Bairro: Goiabal

14 - Escola Municipal "Nossa Senhora da Escada"
End.: Estrada José Ribeiro Guimarães, s/n°
Bairro: Goiabal

15 - Escola Municipal "Dom Alberto Johnnes Steeger"
End.: Rua José Anchieta, n° 27
Bairro: Loteamento Jardim Dulce, Bairro Parateí

16 - Escola Municipal "Nossa Senhora de Fátima"
End.: Estrada Municipal Benjamin Antônio Fernandes, n° 1585
Loteamento Jardim Dulce – Bairro: Lambari

17 - E.M Paulo "Ismael dos Santos Sobrinho"
End.: Rua Maranhão, 112,
Bairro: Parateí

18 - Escola Municipal "Nossa Senhora Aparecida"
End.: Rua Sergipe, n.° 50
Loteamento Parateí - Bairro: Lambari

19 - Escola Municipal "Maria da Conceição Magalhães Souza"
End.: Rua Ferraz de Vasconcelos, n° 95
Bairro: Jardim Luiza

20 - Escola Municipal "José Donizete de Paiva"
End.: Rua China, 742
Bairro Guanabara

21 - Escola Municipal "Prof° Dr° Domingos Lerario"
End.: Rua Shigueshi Takahashi, n° 175
Loteamento Parque Agrinco - Bairro: Lambari

22 - Escola Municipal "André Antonio Mariano"
End.: Rua Shigueshi Takahashi, n° 51
Loteamento Parque Agrinco - Bairro: Lambari

23 – Escola Municipal "Profa. Áquie Erruzo de Lara"
End.: Avenida Vereador Jair de Souza, n° 20
Bairro: Nogueira

24 - Escola Municipal "Regina Celi Rudge Perotti"
Av. Dr. Adhemar de Barros, 454
Bairro: Itapema
25 - Secretaria de Desenvolvimento Social e Habitação
End.: Rua Dr. Pedro de Toledo n°89 – Bairro: Centro

26 – CRAS – Centro de Referência de Assistência Social - "Maria Aparecida Vieira da Silva"
End.: Rua Dr. Armindo n° 300 – Bairro: Nogueira

27 – CSE – "Carlos Franco Fernandes"
End.: Rua Francisca da Cunha Franco n° 2470 – Bairro: Parateí

28 - CASA ABRIGO "Agnaldo Marino da Silva"
End.: Rua Conselheiro Rodrigues Alves n° 114 – Bairro: Centro

29 - CSE "Salvador Leite"
End.: Estrada Mário Alves Pereira n°42 - Bairro: Lagoa Nova

30 - CSE "Fukashi Fukushima"
End.: Estrada do Lago n°2450 – Bairro: Fukushima

31 - CSE Guanabara "Alcides Antonio Rodrigues"
End.: Rua Austrália n°203 – Bairro: Chácaras Guanabara

32 - Centro de Convivência do Adolescente "Profª. Neusa Maria Hoelz de Matos"
End.: Rua Benedita Fonseca Freire n°87 – Centro

33 – CREAS – Centro De Referência Especializado De Assistência Social "Adolfina Francisca Rafael"
End.: Rua Marcondes Flores, n° 169 – Bairro: Centro

34 – Centro do Idoso "Dácio de Souza Franco"
End.: Rua Dr° Falcão, n° 409 – Bairro: Centro

35 - Escola Profissionalizante "Pref. Sebastião Alvino de Souza"
End.: Rua Sergio Messias Alves dos Santos, 45 – Bairro: Nogueira

36 - Ginásio de Esportes "Lázaro Germano"
End.: Rua José Ramires, 160 – Bairro: Ipiranga

37 - Base do Corpo de Bombeiros de Guararema
End.: Rua Prof. Lucas Nogueira Garcez, 365 – Bairro: Centro

4. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1. As validades dos produtos entregues deverão estar dentro prazo de validade;

4.2. A avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia) deverá estar de acordo com os critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) na NBR 12806 – 02/93 – Análise Sensorial de alimentos e bebidas;

4.3. As condições da embalagem dos alimentos deverão estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento;

4.4. Os alimentos não deverão estar em contato direto com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares)

4.5. O entregador deverá estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas) quando necessário;

4.6. A rotulagem dos produtos entregues deverá constar nome do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).

4.7. Deverá portar certificado de vistoria do veículo de transporte;

4.8. As temperaturas deverão estar adequadas aos padrões estabelecidos na CVS-6/99. Os perecíveis deverão cumprir os seguintes critérios: -18°C com tolerância até -12°C; Refrigerados: 6 a 10°C ou conforme a especificação do fabricante; Refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C;

4.9. Os meios de transporte destes alimentos, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;

4.10. É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

4.11. Excetuam-se da exigência do item anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos;

4.12. Não deverá transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;

4.12. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável;

4.14. No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: transporte de alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, produto perecível (quando for o caso);

4.15. Os veículos de transporte de alimentos devem possuir certificado de vistoria, de acordo com a legislação vigente;

4.16. O veículo deverá adaptar-se a evitar danos e contaminação;
4.17. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte;
4.18. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;
4.19. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;
4.20. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo;
4.21. Os veículos de transporte deverão ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura;

5. ROTULAGENS
5.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
5.2. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
Identificação do produto, inclusive marca;
a) Nome e endereço do fabricante;
b) Prazo de validade e data de fabricação;
c) Peso líquido;
d) Condições de armazenamento;
e) Número do registro do produto no órgão competente;
f) Número do lote, caso utilizado;
g) Valor nutricional impresso;
5.3. No rótulo da embalagem secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
1 – Identificação do produto, inclusive marca;
2- Nome e endereço do fabricante;
3 – Prazo de validade;
4 – Número do lote;
5 – peso líquido do produto;
6- Empilhamento máximo.

6. PRAZO PAGAMENTO
6.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após recebimento definitivo, mediante o recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pela Secretaria solicitante.

7. OBSERVAÇÕES
7.1. Eventuais referências a marcas de produtos encontradas no Termo de Referência devem ser entendidas como parâmetros de descrição, sendo aceitos produtos de marcas similares às citadas.

ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

[EM FOLHA TIMBRADA DA EMPRESA]

Local e Data

À Prefeitura Municipal de Guararema

REFERÊNCIA: PROCESSO N° 24/2024
PREGÃO ELETRÔNICO N° 08/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS

Nome da Licitante:
Número do CNPJ:
Número da Inscrição Estadual:
Endereço Completo:
Telefone e Fax:
***E-mail*:**

DECLARAÇÃO

Pela presente, a empresa acima descrita, por meio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) (**********) portador(a) do R.G. n° (********) em atendimento a determinação do Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, DECLARA, sob as penalidades cabíveis:

1) Declaramos, sob as penas da lei, que a nossa empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

2) Declaramos, para os fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei n° 14.133/2021, que não empregamos menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7° da Constituição Federal.

3) Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos as especificações do objeto e os termos constantes neste Edital e seu(s) ANEXOS, e que, concordamos com todos os termos nele constantes e ainda, que possuímos todas as condições para atender e cumprir todas as exigências de fornecimento ali contidas, inclusive com relação a documentação, que está sendo apresentada para fins de habilitação;

4) Declaramos ter ciência de que em atendimento ao disposto na Lei n° 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o Município, para a execução do serviço objeto deste edital e em decorrência de obrigações legais e cumprimento do edital/instrumento contratual, notadamente em cumprimento da Lei de Acesso à Informação (Lei n° 12.527/2011), da Legislação de Licitações e determinações legais emanadas dos Órgãos de Controle, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE/CONTRATADA, tais como: número do CPF, RG, telefone, endereço físico e eletrônico, e todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual, e poderá dar o tratamento legal aos mesmos, inclusive para atendimento de exigências dos órgãos de controle interno e externo;

5) Declaramos de que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

REPRESENTANTE LEGAL
Assinatura, nome legível e cargo do signatário

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

[EM FOLHA TIMBRADA DA EMPRESA]

Local e Data

À Prefeitura Municipal de Guararema

REFERÊNCIA: PROCESSO N° 24/2024
PREGÃO ELETRÔNICO N° 08/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS

Nome da Licitante:
Número do CNPJ:
Número da Inscrição Estadual:
Endereço Completo:
Telefone e Fax:
***E-mail*:**

DECLARAÇÃO

Pela presente, a empresa acima descrita, por meio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) (*), portador(a) do R.G. n° (*) DECLARAMOS, sob as penas da lei, que nos enquadramos na condição de Microempresa – ME / Empresa de Pequeno Porte - EPP, nos termos do art. 3°, da Lei Complementar n° 123/06, e de que não estamos inserida nas excludentes hipóteses do § 4° daquele artigo, para fins do exercício dos benefícios previstos na mencionada lei.

E, por ser exata expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

REPRESENTANTE LEGAL
Assinatura, nome legível e cargo do signatário

ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

[EM FOLHA TIMBRADA DA EMPRESA]

Local e Data

À Prefeitura Municipal de Guararema

REFERÊNCIA: PROCESSO N° 24/2024
PREGÃO ELETRÔNICO N° 08/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS

Licitante:
Número do CNPJ:
Número da Inscrição Estadual:
Endereço Completo:
Telefone e Fax:
***E-mail*:**

Prezados Senhores,

Apresentamos e submetemos à apreciação de Vossas Senhorias nossa Proposta de Preços da licitação em referência, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na sua preparação.

O valor global de nossa proposta é **(...)**.

INSERIR PLANILHA

Prazo de validade da proposta: (...)
Prazo de entrega dos produtos: (...)
Condições de pagamento: (...)

Declaramos que:

a. nos preços propostos estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para a perfeita e satisfatória entrega dos itens objetivados neste Pregão Eletrônico, inclusive as despesas com materiais e equipamentos, carga e descarga, seguros em geral, bem como seus lucros, sem que nos caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao **Município de Guararema;**

b. que a proposta foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou qualquer pessoa;

c. que nos sujeitamos plenamente às condições do presente Edital e seus Anexos na execução do objeto, comprometendo-nos a substituir ou a aumentar as quantidades do objeto licitado, desde que assim o exija a fiscalização do Município, dentro dos limites estabelecidos por lei;

d. que atendemos a toda legislação e demais normas regulamentares - inclusive as expedidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT – de qualquer esfera de governo, pertinentes ao nosso ramo de atuação, independentemente de expressa previsão editalícia.

Informamos os dados para assinatura da Ata de Registro de Preços:
Nome completo
RG
CPF
Nacionalidade

Estado Civil
Profissão/Cargo
Endereço residencial

Informamos os dados do responsável pela gestão da entrega do objeto, o qual estará à disposição do Município de Guararema para quaisquer esclarecimentos necessários:
Nome
E-mail e Telefone
Profissão/Cargo

Informamos os dados da conta bancária da empresa para futuros pagamentos, no caso de contratação:
Banco:
Agência:
Conta:

REPRESENTANTE LEGAL
Assinatura, nome legível e cargo do signatário

ANEXO V – MODELO DE RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRA

ITEM:

_____

MARCA:

_____

EMPRESA:

_____

DATA DA ANÁLISE: _____

FUNDAMENTO EDITAL	DESCRIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE

MOTIVO DA RECUSA

.....

.....

.....

ANEXOS

☐ Relatório fotográfico

☐ Laudos técnicos

☐ Justificativa suplementar da reprovação da amostra

☐ Resultados de testes

☐ Outros.
Especificar: .....

Com base na avaliação da amostra apresenta, OPINO pela sua:

☐ **APROVAÇÃO**

☐ **REPROVAÇÃO**

Nome:
Assinatura:

ANEXO VI– MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (...)

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE GUARAREMA**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 46.523.262/0001-31, com sede no paço municipal desta cidade, situado na Praça Cel. Brasílio Fonseca, nº 35, Centro, neste ato representado pelo Sr. **NOME EM MAIÚSCULO E NEGRITO**, PREFEITO MUNICIPAL, **[nacionalidade, estado civil]**, portador do RG nº * SSP/SP e do CPF/MF nº *, domiciliado em Guararema/SP.

CONTRATADA: **RAZÃO SOCIAL**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº *, com sede na Rua *, Cidade *, Estado *, CEP *, Telefone *, e-mail *, doravante denominada CONTRATADA, e neste ato representada pelo(a) Sr(a). **NOME EM MAIÚSCULO E NEGRITO**, ***[nacionalidade, estado civil]***, domiciliado(a) na ***[endereço residencial]***, que exerce a função de FUNÇÃO EM MAIÚSCULO, portador(a) do RG nº *, SSP/SP e do CPF/MF nº *.

As partes acima qualificadas têm entre si justo e contratado o **REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS**, em face do resultado obtido no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024**, oriundo do **PROCESSO Nº 24/2024**, regularmente homologado pela autoridade competente, observadas as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA I. DO FUNDAMENTO

1.1. Fundamenta-se a presente Ata de Registro de Preços nas disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Federal nº 11.462/2023, Decreto Municipal nº 4.350/2023, LC nº 123/2006 e demais legislações aplicáveis e, em especial, nas normas e condições estabelecidas no certame licitatório que lhe deu origem, com base na proposta da CONTRATADA, tudo parte integrante deste termo, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA II. DO OBJETO

2.1. O objeto desta Ata é o **REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS**, conforme planilha abaixo:

INSERIR A PROPOSTA DA EMPRESA

2.2. O objeto deverá atender a toda legislação e demais normas regulamentares - inclusive as expedidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT - de qualquer esfera de Governo, pertinentes ao ramo de atuação da CONTRATADA, independentemente de expressa previsão Editalícia.

2.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata, inclusive o acréscimo de que trata o o art. 125 da Lei nº 14.133/2021, por força do art. 32 do Decreto Municipal nº 4.350/2023.

CLÁUSULA III. DO VALOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Para a Ata dá-se o valor global de **R$.... (.....)**, conforme proposta final, já inclusos todos os custos diretos e indiretos relativos ao objeto, inclusive todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos decorrentes ou que venham a ser devidos em razão do objeto da Ata.

CLÁUSULA IV. DOS RECURSOS FINANCEIROS

4.1. A despesa decorrente do objeto desta Ata onerará as dotações próprias do orçamento vigente e, caso necessário, do próximo exercício, sendo informadas a cada pedido efetuado.

CLÁUSULA V. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1. A Ata terá vigência de **1 (um) ano**, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2023, e o seu aproveitamento por outro órgão público que não seja a Administração Municipal licitante, se dará nos termos no art. 86 da mesma lei.

5.2. O término do prazo de vigência da Ata **não implica** rescisão das Autorizações de Fornecimento já emitidas, devendo as mesmas, serem atendidas pela detentora da Ata dentro do prazo estipulado na cláusula supra.

CLÁUSULA VI. DAS CONTRATAÇÕES

6.1. A Secretaria solicitante emitirá pedido dos produtos à Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos a qual, após sua regular tramitação, dará origem à Nota de Empenho e Autorização de Fornecimento em favor da empresa detentora da Ata.

6.2. A Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos encaminhará a Secretaria requerente a Autorização de Fornecimento para que a mesma efetive o pedido à Contratada, constando todos os dados necessários para a entrega dos produtos, após cada pedido de empenho da Secretaria solicitante.

6.3. A Autorização de Fornecimento será enviada à Contratada pela Secretaria requerente, via *e-mail, desde que confirmado o seu recebimento*, sendo assim, para todos os efeitos legais, considerada efetivada a contratação.

6.4. O compromisso para a entrega dos produtos estará caracterizado mediante o recebimento da respectiva Nota de Empenho juntamente com a Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente.

6.5. Não há valor mínimo para a Autorização de Fornecimento.

CLÁUSULA VII. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO

7.1. Os fornecedores de bens incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a atender as Autorizações de Fornecimento que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria Ata.

7.2. A Autorização de Fornecimento será enviada a contratada pela Secretaria requerente, via *e-mail*, desde que confirmado o seu recebimento, pelo que será considerada efetivada a contratação para todos os efeitos legais.

7.3. Os bens serão fornecidos parceladamente, até que seja atingida a quantidade total solicitada, em atendimento às requisições periódicas escritas expedidas pela Secretaria interessada.

7.4. A entrega do objeto desta licitação deverá ser realizada em cada uma de suas parcelas, em até 05 (cinco) dias úteis, nos locais indicados pela Secretaria solicitante, dentro do Município de **Guararema/SP**, correndo por conta da licitante contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos, do cumprimento de exigências previstas na legislação profissional específica, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

7.5. As entregas deverão ser semanais e finalizadas no mesmo dia.

7.6. A proponente deverá disponibilizar caminhões fechados e frigorificados para a realização das entregas, devendo o produto ser congelado e transportado a temperatura de no mínimo -12°C, e conforme a legislação vigente.

7.7. Os entregadores deverão estar adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné). Caso não corresponda às exigências do Edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto nas unidades escolares, devendo o mesmo ser reposto pelo fornecedor no mesmo dia, independente das penalidades cabíveis.

7.8. A entrega do objeto poderá ser feita em local diverso do especificado nos seguintes casos:

a. mediante solicitação da licitante contratada expressamente aceita pelo

Município; ou

b. mediante determinação do **Município**, desde que o novo local de entrega não implique aumento dos custos de transporte anteriormente calculados pela licitante contratada.

7.9. As requisições deverão conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número da Ata, do número desta licitação, do número do processo, a identificação da licitante contratada, a especificação dos itens, as quantidades, datas e horários e endereço de entrega.

7.10. O objeto da presente licitação, em cada uma de suas parcelas, será recebido provisoriamente **no ato da entrega**, no local e respectivos endereços.

7.11. Por ocasião da entrega, a licitante contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

7.12. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o **Município** poderá:

a. se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1. na hipótese de substituição, a licitante contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração Municipal, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, mantido o preço inicialmente contratado;

b. se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1. na hipótese de complementação, a licitante contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do **Município**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, **contados da notificação por escrito**, mantido o preço inicialmente contratado.

7.13. O recebimento definitivo do objeto dar-se-á**em até 10(dez) dias** após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

7.14. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade ético profissional pela perfeita execução da ata de registro de preços.

7.15. O término do prazo de vigência da Ata **não implica** rescisão das Autorizações de Fornecimento já emitidas, devendo as mesmas serem atendidas pela detentora da Ata.

CLÁUSULA VIII. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado em até **30 (trinta) dias** após recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada pela Secretaria solicitante.

8.2. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e seu vencimento ocorrerá em **30(trinta) dias** após a data de sua apresentação válida.

8.3. O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da CONTRATADA, no **Banco: […], Agência […], Conta corrente […]**, conforme indicado na proposta comercial da CONTRATADA.

8.4. Após o recebimento definitivo, caso o pagamento não seja efetuado no prazo estipulado, o valor será atualizado monetariamente por meio do índice do IPC-A (IBGE), até a data do efetivo pagamento, iniciando-se a contagem após decorridos os **30 (trinta) dias** de prazo.

8.5. Em nenhuma hipótese serão pagas Notas Fiscais com número de CNPJ/MF diferente do que foi apresentado na proposta de preços da CONTRATADA, ainda que se trate de empresas consideradas matriz e filial ou vice-versa, ou pertencentes ao mesmo grupo ou conglomerado.

8.6. Em conformidade com o Decreto Municipal 4369/2023, os prestadores de serviços e fornecedores de bens deverão emitir as notas fiscais em observância às regras de retenção dispostas nas Instruções Normativas RFB nº 1234/2012 e nº 2145/2023.

8.7. As notas fiscais deverão **ser preferencialmente eletrônicas** e recebidas **somente**

pelo órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços ou alguém por ele indicado, **para que sejam devidamente atestadas para o respectivo pagamento**. Não se considerarão recebidas notas fiscais eletrônicas que sejam entregues a outro servidor da municipalidade.

CLÁUSULA IX. DO REAJUSTE, DA REVISÃO E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9.1. Por força do § 1°, do art.28 da Lei Federal n° 9.069/95, a qual dispõe sobre o Plano Real, os preços não serão reajustados.

9.2. Os valores contratados poderão ser revisados, nos termos do art. 124, II, "d", da Lei Federal n° 14.133/2021, mediante solicitação expressa da adjudicatária, cujo pedido será analisado e deferido apenas quando comprovado que a relação entre encargos da adjudicatária e a retribuição paga pelo Município tornar-se impeditiva a entrega dos produtos objetivados.

9.3. A adjudicatária deverá solicitar ao Gestor da Ata a revisão de preços, em pedido devidamente fundamentado, juntando ainda:

a. Cópia autenticada da Nota Fiscal com **data do mês da apresentação da proposta em Pregão;**

b. Cópia autenticada da Nota Fiscal **com data do mês do pedido de revisão de preços.**

9.4. O pedido de revisão deverá ser protocolado no **Protocolo da Prefeitura Municipal de Guararema**, sendo dirigido ao Gestor. Em hipótese alguma será aceito documento protocolado em outro lugar que não o referido neste subitem.

9.5. O Gestor, em posse do pedido de revisão, irá encaminhá-lo à Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos para análise e parecer a respeito.

9.6. Se a Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos prolatar parecer favorável ao pedido de revisão de preços, o mesmo será encaminhado à Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos para formalização.

9.7. Os valores revisados começarão a viger a partir do deferimento do protocolo do pedido.

9.8. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

9.9. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram, inicialmente, entre os encargos da adjudicatária e a retribuição do Município para a justa remuneração do objeto poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

CLÁUSULA X. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Os produtos deverão estar com as especificações técnicas em conformidade com o que foi solicitado.

10.2. A CONTRATADA deverá assumir integral responsabilidade pela perfeita entrega dos itens contratados de acordo com as normas do Edital, utilizando seus próprios recursos humanos e materiais, bem como:

a. Responder por todas as obrigações previdenciárias, seguro, acidente de trabalho e outras impostas pela legislação trabalhista, cível e outras, resultante da execução do objeto contratado;

b. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais, bem como pela indenização a terceiros que porventura sofram prejuízos decorrentes de atos da própria CONTRATADA, de empregados ou prepostos seus, praticados durante a execução da Ata de Registro de Preços;

c. Manter durante a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

d. Permitir à CONTRATANTE amplo acesso a documentos referentes ao cumprimento da Ata para auditoria e verificação do cumprimento das obrigações trabalhistas devidas pela CONTRATADA;
e. Responsabilizar-se pelo frete de entrega dos produtos, e caso os produtos necessitem de refrigeração, tal exigência deverá ser observada no momento do transporte;
f. A CONTRATADA deverá atender às legislações ambientais vigentes nos âmbitos Federal, Estadual e Municipal, incluindo o fornecimento de documentos comprobatórios quando fornecer produtos e/ou serviços que envolvam impactos ambientais.
g. Respeitar as obrigações e condições do Edital do Pregão Eletrônico nº 08/2024 e do seu respectivo Termo de Referência.

CLÁUSULA XI. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. A CONTRATANTE deve obedecer às seguintes normas contratuais:
a. Notificar à CONTRATADA qualquer irregularidade encontrada na execução da Ata;
b. Fiscalizar a entrega do objeto desta Ata podendo, em decorrência de irregularidades, solicitar fundamentadamente à CONTRATADA providências cabíveis para correção ou adequação de procedimentos, as quais a mesma atenderá no prazo mínimo necessário;
c. Efetuar o pagamento de acordo com o previsto na Ata;
d. Respeitar as obrigações e condições do Edital do Pregão Eletrônico nº 08/2024 e do seu respectivo Termo de Referência.

CLÁUSULA XII. DAS PENALIDADES

12.1. Acarretará à CONTRATADA que deixar de cumprir as obrigações assumidas ou infringir quaisquer dos preceitos legais, descumprir, parcial ou totalmente, o objeto da Ata, bem como quaisquer outras obrigações definidas neste instrumento, após regular processo administrativo, com direito à ampla defesa e ao contraditório, a incidência das seguintes sanções:

12.1.1. Advertência, por meio da qual a CONTRATADA será notificada por escrito sobre alguma irregularidade cometida, para que, no prazo estabelecido no termo de notificação, regularize a situação perante o **Município.**

12.1.2. Multa, que será aplicada conforme a seguir:

a. Pela recusa injustificada da adjudicatária em assinar a "Ata" ou em retirar a "Autorização de Funcionamento", dentro do prazo estabelecido neste Edital ou o informado pela Administração Municipal, multa de 10%(dez por cento) do valor global da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Município de Guararema;

b. Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos, seja total ou parcialmente, multa de 10% (dez por cento) do valor da "Autorização de Fornecimento", a ser aplicada *pro rata die*, até o máximo de 30 (trinta) dias. Mantendo-se o descumprimento por prazo superior a 30 (trinta) dias, caberá ao **Município** decidir sobre a manutenção da ata de registro de preços, sem prejuízo da aplicação da multa referida na alínea "e" abaixo - "**pela inexecução total** da ata de registro de preços";

c. Pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, considerada como a entrega do produto feita de forma incorreta ou não prevista neste Edital, multa de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da parcela inexecutada;

d. Em havendo má execução do objeto, conforme descrito na alínea "c" acima, a licitante contratada ficará obrigada à correção dos mesmos, no prazo determinado pela Administração Municipal. Não sendo realizada no referido prazo, será aplicada multa de 10% (dez por cento) do valor global da Ata *pro rata die*, até o máximo de 30 (trinta) dias. Mantendo-se o descumprimento por prazo superior a 30 (trinta) dias, caberá ao Município decidir sobre a

manutenção da Ata, sem prejuízo da aplicação da multa referida no item "e" abaixo – "Pela inexecução total da Ata";

e. Pela inexecução total da Ata de Registro de Preços, aplicar-se-á multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global da mesma;

f. Multa de5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)**por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste**, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor global da Ata de Registro de Preços.

g. Pela não comprovação dos encargos trabalhistas e previdenciários com relação aos seus funcionários, quando solicitado pela Administração Municipal, multa de 15% (quinze por cento) do valor total da Ata.

h. Multa de **1% (um por cento)** do valor da Autorização de Fornecimento, por empregado e por ocorrência, no caso de deixar de fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de não impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los.

12.1.2.1. As multas serão descontadas, *exoffício*, de qualquer crédito da CONTRATADA existente no **Município**, em favor desta. Na inexistência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las no prazo de 03 (três) dias úteis a contar da intimação, sob pena de sujeição à cobrança judicial. Não havendo tais possibilidades, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

12.2. Na eventualidade de aplicação das penas capituladas acima e decidindo o **Município** pela rescisão da Ata de Registro de Preços, poderá aplicar as seguintes penalidades:

12.2.1. Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com o Município de Guararema, por prazo não superior a 02 (dois) anos, no caso descrito nas alíneas "c" e "d" do item 12.1.2, ou se restar comprovado que a licitante contratada apresentou documento falso ou falsificado no todo ou em parte, com o objetivo de participar da licitação, dentre outros, sem prejuízo da comunicação de tal fato à autoridade competente a fim de ser apurada a responsabilidade criminal pertinente decorrente da falsidade.

12.2.2. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. As sanções de advertência, suspensão e declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o **Município** poderão ser aplicadas juntamente com as de multa.

12.4. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fazer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Municipal, pelo prazo de até 02 (dois) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.5. O prazo para defesa prévia será de 15 (quinze) dias úteis da notificação, nos termos do art. 157 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.6. O prazo para recurso contra a aplicação de qualquer sanção, exceto a declaração de inidoneidade, é de 15 (quinze) dias úteis a contar do recebimento da intimação, nos termos do art. 166, da Lei Federal nº 14.133/2021, que será enviada via correio, fax, ou e-mail, cujo recebimento deverá ser comprovado nos autos ou, na impossibilidade de comprovar o recebimento, a intimação far-se-á via publicação na imprensa oficial.

12.7. No caso da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da intimação, e será decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis a contar do seu recebimento, nos termos do art. 167, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.8. O prazo para pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade é de 3 (três) dias úteis a contar da data da intimação do ato, que será feita via publicação na imprensa oficial.

CLÁUSULA XIII. DA RESCISÃO

13.1. A inexecução total ou parcial da Ata ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, em especial as contidas no art. 137, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. O registro do fornecedor será cancelado quando:

a. Descumprir as condições da Ata;

b. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração Municipal, sem justificativa aceitável;

c. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desse se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

d. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.3. Além das hipóteses acima previstas, ensejará o cancelamento do registro:

a. Não ser mantidas, pela CONTRATADA, durante toda a execução da Ata, as obrigações por ela assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

b. A transferência ou cessão, pela CONTRATADA, das obrigações a outrem, sem autorização da Administração Municipal.

13.4. A rescisão da Ata poderá ser:

a. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração Municipal, nos casos previstos em lei;

b. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração Municipal;

c. Judicial, nos termos da legislação.

13.5. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados:

a. Por razão de interesse público; ou

b. A pedido da empresa.

13.6. Excetuada a hipótese do Procedimento Administrativo previsto no item "Das Penalidades", o contraditório e a ampla defesa serão assegurados, para fins de rescisão, ao fornecedor da seguinte forma:

a. Antes do cancelamento do registro de preços os fornecedores serão notificados para apresentação da defesa prévia no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, que será enviada via correio, fax, ou *e-mail*, cujo recebimento deverá ser comprovado nos autos ou, na impossibilidade de comprovar o recebimento, a intimação far-se-á via publicação na imprensa oficial;

b. Após análise da defesa prévia, sendo essa indeferida, será realizado o cancelamento do registro de preços, abrindo-se prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação do ato, para o fornecedor apresentar a respectiva Representação.

CLÁUSULA XIV – DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. O órgão gerenciador da Ata será:

a. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO na pessoa Sra. ANDREIA TORRES DO PRADO RATTO, Secretária Adjunta de Educação e Gestão, e-mail: andreia.ratto@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-4848;

b. SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO na pessoa Sr. FELIPE AMARAL MAFRA, Diretor de Vigilância Socioassistencial, e-mail: felipe.mafra@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-2213;

c. SECRETARIA MUNICIPAL DE EMPREGO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO na pessoa Sra. EVANDRA FRANCO DE MELO, Secretária Municipal Adjunta de Emprego e

Desenvolvimento Econômico, e-mail: evandra.melo@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-5506;

d. SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES E LAZER na pessoa Sr. EDUARDO THEODORO SANCHES SILVA, Secretário Municipal Adjunto de Esportes e Lazer, e-mail: eduardo.silva@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-3601;

e. SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA na pessoa Sr. EDSON ROBERTO PINTO DE MORAES, Secretário Municipal de Segurança Pública, e-mail: edson.moraes@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-8720

14.2. A execução da Ata será acompanhada e fiscalizada pelos servidores abaixo, doravante denominados Fiscais:

a. IUMIA DE SOUZA CHAN DOS SANTOS, Diretora de Gestão Escolar, e-mail: iumia.santos@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-4848;

b. TAMIRES DOS SANTOS SOARES, Assessora I, e-mail: tamires.soares@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-2213;

c. VITOR GOBETTI DA SILVA, Diretor de Políticas de Fomento a Emprego, Trabalho e Renda, e-mail: vitor.silva@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-1432;

d. FABIANO RODRIGUES DE ALMEIDA, Diretor de Planejamento e Investimento, e-mail: fabiano.almeida@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-3601;

e. ELIANE DE CAMPOS SIQUEIRA, Assessor I, e-mail: eliane.siqueira@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-8703;

14.3. O Gestor da Ata deverá:

a. Orientar seus prestadores de serviços e/ou fornecedores de bens sobre a regulamentação constante no Decreto Municipal nº 4369/2023, bem como recusar os documentos fiscais que não atendam o disposto no § 4º, do art. 1º do referido Decreto, com base na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores através da Instrução Normativa RFB nº 2145, de 26 de junho de 2023.

b. Receber as notas fiscais da licitante contratada e providenciar os trâmites necessários para o seu pagamento, nas condições estabelecidas na Ata;

c. Observar criteriosamente a vigência da Ata, bem como se o objeto contratado atende às expectativas da Administração Municipal e se conferem com as exigências estabelecidas;

d. No caso de falhas no seu cumprimento, informar à autoridade superior, por escrito, para que sejam tomadas as providências cabíveis, sob pena de responsabilidade;

e. Observar para que, durante a vigência da presente Ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas;

f. Analisar eventuais pedidos da licitante contratada para cancelamento de itens contratados e decidir motivadamente a respeito, com anuência do Secretário Municipal da pasta vinculada ao órgão gerenciador;

g. Receber os pedidos de repactuação e revisão de preços por parte da licitante contratada e conduzir os procedimentos para concessão dos mesmos, se cabível, sempre agindo dentro de seu âmbito de competência;

h. Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades;

i. Acompanhar a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na Ata.

14.4. O Gestor da Ata de Registro de Preços poderá ser substituído pelo **Município** a qualquer tempo durante a execução da presente Ata, mediante assinatura de Termo de Aditamento.

14.5. Fica designado, por parte da Contratada, o Sr.(a) XXXXXXXXX, o qual ficará responsável pela entrega do objeto desta ata de registro de preços.

14.6. O responsável designado pela execução da Ata de Registro de Preços, conforme cláusula **14.5** poderá ser substituído a pedido da CONTRATADA, mediante comunicação à CONTRATANTE, cuja substituição será formalizada mediante assinatura de Termo de

Aditamento.

14.7. O desligamento da empresa do funcionário responsável pela execução da Ata de Registro de Preços não poderá ser utilizada como justificativa pelo atraso ou má execução do objeto desta Ata de Registro de Preços.

14.8. Qualquer alteração no responsável designado pela empresa será formalizada mediante assinatura de Termo de Aditamento Contratual.

CLÁUSULA XV – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A subcontratação, cessão ou transferência do objeto desta Ata de Registro de Preços somente poderá ocorrer com a prévia autorização da Administração Municipal.

15.2. Fica, em qualquer hipótese, ressalvada a possibilidade de alterações das condições contratadas em face de superveniência de leis e/ou normas federais ou municipais disciplinando a matéria.

15.3. O MUNICÍPIO poderá, a qualquer tempo, cancelar o Registro de Preços, no interesse público, sem que caiba direito a indenização de qualquer espécie, em especial quando os preços se apresentarem superiores aos praticados no mercado, ou pelo fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do presente instrumento, observadas as disposições legais pertinentes.

15.4. Em consonância com o § 2° do art. 15 da Lei Federal n° 8.666/93, os preços registrados serão publicados trimestralmente para orientação da Administração Municipal, na imprensa oficial.

15.5. O órgão licitador será o responsável pelos atos, controle e administração da Ata decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, respeitada a ordem de registro, os quantitativos a serem contratados, o fornecedor para o qual será emitida a Autorização de Fornecimento.

15.6. Integra esta Ata, em Anexo Único, Termo de Ciência e Notificação relativo ao Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

15.7. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n° 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n° 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA XVI. DO TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

16.1. Para fins deste instrumento, sem prejuízo das demais definições inseridas nesta Ata de Registro de Preços, cabe à Municipalidade zelar pelo cumprimento de obrigação legal e/ou regulatória, em observância aos princípios e regras estabelecidas nas legislações sobre proteção de Dados Pessoais vigentes, incluindo, mas não se limitando à Lei n° 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD).

CLÁUSULA XVII. DA ANTICORRUPÇÃO

17.1. Na execução da presente Ata de Registro de Preços é vedado à Administração Municipal Direta e Indireta e à Detentora e/ou o empregado seu, e/ou o preposto seu, e/ou o gestor seu:

a. Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

b. Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar a presente Ata de Registro de Preços;

c. Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações da presente Ata de Registro de Preços, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;

d. Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro da presente Ata de Registro de Preços; ou

e. De qualquer maneira fraudar a presente Ata de Registro de Preços, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei n° 12.846/2013, regulamentada pelo Decreto n°

8.420/2015 (e posteriores alterações), bem como quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ainda que não citadas expressamente no presente edital e futura Ata de Registro de preços.

CLÁUSULA XVII - DO FORO

17.1. Fica eleito o foro da Comarca de Guararema-SP, para dirimir questões resultantes ou relativas à aplicação da Ata ou execução do ajuste não resolvidos na esfera administrativa.

E, por assim terem as partes lido e concordado com as cláusulas da presente Ata de Registro de Preços, ambas firmam o presente instrumento na presença de 02 (duas) testemunhas, que também o assinam, em 02 (duas) vias iguais, ficando 01 (uma) cópia em posse da CONTRATADA e outra da CONTRATANTE.

Guararema, em * de * de 202*.

JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
PREFEITO MUNICIPAL

NOME
RAZÃO SOCIAL

TESTEMUNHAS:

Nome:
R.G. n°

Nome:
R.G. n°

ANEXO ÚNICO – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° **/202*

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAREMA
CONTRATADO: _____
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° (DE ORIGEM):_____
OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS
Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:
a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução n° 01/2011 do TCESP;
c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar n° 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2° das Instruções n°01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:
a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Guararema, ** de ****** de 202*.**

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome: _____
Cargo:_____
CPF: _____

RESPONSÁVEL 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: _____

GESTORES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:
Nome: _____
Cargo:_____
CPF: _____

Assinatura: _____

FISCAIS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:
Nome: _____
Cargo:_____
CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS:
Nome: JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
Cargo: PREFEITO MUNICIPAL DE GUARAREMA
CPF: 065.965.838-05

Assinatura: _____

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N° 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES, HORTIFRUTIGRAJEIROS, GÊNEROS SECOS E LATICÍNIOS)

COM ITENS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – MEI/ME/EPP

1. INTRODUÇÃO

1.1. O MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ, pela Secretaria Municipal de Licitações e Contratos, inscrito no CNPJ sob o nº 29.138.302/0001-02, com sede situada na Rua General Bocaiúva, nº 636, Centro, Itaguaí - RJ, torna público que o **Sr. Samuel Moreira da Silva**, Secretário Municipal de Licitações e Contratos, ora denominada **AUTORIDADE COMPETENTE**, na **forma do disposto no processo administrativo nº 12156/2023,** que no dia **28 de agosto de 2023, às 10:00** horas e local indicados no item 4.1 e devidamente **AUTORIZADO** pelo Ordenador de Despesa, **Sr. Carlos Eduardo Carneiro Zóia**, ora denominado Secretário Municipal de Saúde neste edital será realizada licitação para **REGISTRO DE PREÇOS** na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, que será regido pelas Leis Federais nºs 8.666, de 21 de junho de 1993 e 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto Municipal n° 2902, de 04 de maio de 2005, pelo Decreto Municipal n° 3086, de 23 de janeiro de 2006, alterado pelo Decreto Municipal n° 3989, de 12 junho de 2015, que regulamentada o Pregão Eletrônico no âmbito do Município; pela Lei Municipal n° 3.364, de 27 de outubro de 2015 e respectivas alterações, pela Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, com aplicação subsidiária do Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, além das demais disposições legais aplicáveis e do disposto no presente edital.

1.2. A **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** é o **ÓRGÃO GERENCIADOR** do presente Registro de Preços, a quem caberá praticar todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 3°, §2° do Decreto Municipal n° 3.086, de 23 de janeiro de 2006.

1.3. A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico **www.licitacoes-e.com.br**, no dia e hora indicados no item 4.1 deste Edital e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe.

1.4. As retificações deste edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

1.5. O edital se encontra disponível no endereço eletrônico do Banco do Brasil promotora da licitação - **www.licitacoes-e.com.br**, no endereço eletrônico da PMI – **www.itaguai.rj.gov.br**, ou podendo, alternativamente, ser adquirida uma via impressa mediante a permuta de duas resmas de papel A4, de 500 folhas, na sede da PMI, situada na Rua General Bocaiúva, nº 636 – Centro – Itaguaí - RJ.

1.6. Os interessados poderão solicitar esclarecimentos acerca do objeto deste edital ou interpretação de quaisquer de seus dispositivos em até **2 (dois)** dias úteis anteriores à abertura da sessão, por escrito, no endereço indicado no **item 1.5**, até 16 horas, ou, ainda, mediante confirmação de recebimento, por meio do correio eletrônico **licitacao.smlic@itaguai.rj.gov.br**, até as 16:00 horas do último dia do prazo referido.

1.6.1. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 01 (um) dia, anterior ao encerramento do prazo de acolhimento de propostas.

1.7. Os interessados poderão formular impugnações ao Edital em até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, por escrito, no endereço indicado no item 1.5, até as 16 horas, ou, ainda, mediante confirmação de recebimento, por meio do correio eletrônico **licitacao.smlic@itaguai.rj.gov.br**, até as 16 horas do último dia do prazo referido.

1.7.1. Caberá à **AUTORIDADE COMPETENTE** decidir sobre a impugnação no prazo de até 01 (um) dia anterior ao encerramento da abertura da sessão.

1.8. Tanto a resposta às impugnações quanto aos pedidos de esclarecimentos serão divulgados mediante nota do portal eletrônico **www.licitacoes-e.com.br**, pelo n° **(1013664)** na sessão relacionada às futuras licitações, ficando as empresas interessadas em participar do certame obrigado a acessá-lo para a obtenção das informações prestadas.

1.9. Qualquer **cidadão** é parte legítima para impugnar este edital de licitação por irregularidade na aplicação legal, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a realização do pregão, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis.

2. OBJETO, ÓRGÃO GERENCIADOR, ÓRGÃOS ADERENTES, QUANTIDADE E LOCAL DE ENTREGA.

2.1. O objeto deste pregão eletrônico é o **REGISTRO DE PREÇOS** para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES, HORTIFRUTIGRAJEIROS, GÊNEROS SECOS E LATICÍNIOS),** para atender as demandas do Hospital Municipal São Francisco Xavier (HMSFX), Residência Terapêutica, CAPS Bem Viver, CAPS Infantil, CAPS Álcool e Drogas, vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
2.1.1. O fornecimento do objeto será entregue de modo **parcelado e contínuo**.

2.1.2. As entregas serão realizadas nos seguintes locais:

LOCAIS DE ENTREGA	
HOSPITAL (HMSFX)	Rua General Bocaiuva, nº 16 – centro – Itaguaí / RJ.
RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	Rua Augusto Costa Pereira, s/nº - quadra 6 – Bairro Ito – Itaguaí / RJ
CAPS AD	Rua Harold Heidimgem, s/nº - Bairro São Francisco - Itaguaí / RJ.
CAPS BEM VIVER	Rua Waldir Ribeiro Novaes, 167 – Bairro São José – Itaguaí/ RJ
CAPS INFANTIL	Rua Reverendo Otávio Luiz Vieira, nº 545 – Centro - Itaguaí - RJ.

2.1.2.1. Os itens perecíveis solicitados deverão ser entregues em veículos refrigerados, 01 (uma) vezes por semana **(3ª feiras),** nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria, respeitando os seguintes critérios de temperatura:

2.1.2.1.1. Congelados: - 18ºC com tolerância até -12ºC;

2.1.2.1.2. Resfriados: 6ºC a 10ºC, conforme especificação do fabricante;

2.1.2.1.3. Refrigerados: até 6ºC com tolerância a 7ºC.

2.1.3. Os itens perecíveis **(hortifrutigranjeiros**) solicitados deverão ser entregues, 02 (duas) vezes por semana **(3ª e 5ª feiras)**, nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.

2.1.4.. Os itens secos deverão ser entregues 01 (uma) vez por semana, nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.

2.2. Os bens objetos poderão ser adquiridos pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

2.2.1. A ata de registro de preços, Anexo XI, poderá ser aderida por quaisquer órgãos ou entidades do Município de Itaguaí, que não tenham participado do certame licitatório, ora denominados **ÓRGÃOS ADERENTES**.

2.2.2. Podem também ser considerados ÓRGÃOS ADERENTES os órgãos ou entidades municipais, distritais, de outros estados, resguardadas as disposições de cada ente, desde que atendido o item 20 deste edital.

2.2.3. O quantitativo decorrente da contratação pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** não ultrapassará, na totalidade, ao quíntuplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços e não poderá exceder, por **ÓRGÃO ADERENTE**, a cem por cento do quantitativo de cada item registrados na Ata de Registro de Preços para o **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

2.2.4. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada à vantagem.

2.2.5. Os órgãos e entidades que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecidos a ordem de classificação.

2.2.6. Caberá ao Fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

2.3. DAS QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES

a) Abaixo, as especificações dos itens solicitados e quantidade total do pedido:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
1	**BATATA FRITA TIPO PALHA:** 500G - COMPOSIÇÃO: Batata, gordura vegetal, sal. De primeira qualidade integra e crocante. Sabor natural. Com no máximo 56mg de sódio na porção de 25g. ISENTO: Corantes artificiais e gordura trans. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem plástica de 500g ou pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Contendo a descrição das características do produto. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	795	PCT
2	**BISCOITO CREAM-CRACKER ISENTO DE LEITE:** (Embalagem 200g) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	3700	PCT
3	**BISCOITO DE MAISENA ISENTO DE LEITE**: 400GR - COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha , proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem de 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2700	PCT
4	**BISCOITO DE MAIZENA**:(200 gr) farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal. Opcional: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: corantes artificiais e gordura trans. Embalagem: pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Pacote de 200g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6300	PCT
5	**BISCOITO INTEGRAL** - 156g: COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo integral, açúcar, açúcar invertido, sal, cálcio, maltodrestrina, vitaminas: Niacina (Vitamina B3), riboflavina (Vitamina B2), tiamina (Vitamina B1) e fermentos químicos: fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio e amônio. Contém Glúten e contém derivados de trigo. EMBALAGEM: Contendo 06 (seis) embalagens de 26g cada. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6900	PCT
6	**BISCOITO ROSQUINHA**: 800 GR - sabor coco, em embalagem plástica, atóxica, termosselada, contendo no mínimo 800g do produto. Aparência massa torrada	1420	PCT
7	**CACAU EM PÓ**: 200GR - COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis)	180	PCT

	meses a partir da data de entrega.		
8	**CEREAL DE ARROZ PRÉ** - COZIDO (infantil):LATA 400GR para preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA
9	**CEREAL DE MILHO PRÉ COZIDO (INFANTIL)** LATA 400GR Para o preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de milho, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA
10	**CREME DE LEITE:** 200 GR - especificação: Embalagem: de 200 gramas.ingredientes: leite em pó desnatado, estabilizante, celulose cristalina, carboximetilcelulose, carragena, citrato de sódio, fosfato dissódico homogeneizado. Não contém glúten. Embalagem: tetra pack, com identificação e procedência, código do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Embalagem: de 200 gramas.	2655	CX
11	**DOCE DE GOIABA** - 7 KG goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em peça com 7 Kg, contendo a descrição das características do produto.	20	UND
12	**EXTRATO DE TOMATE** - 350GR - preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Concentrado, acondicionado em embalagem com 350 g, contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.	4800	PCT
13	**FARINHA LÁCTEA** - 400 gr - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal aromatizante. Opcional: outras substâncias alimentícias, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: conservadores e quaisquer outras substâncias que descaracterizem o produto. Embalagem: saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata. Lata de 400 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT
14	**GELEIA DE FRUTAS DIET** - 140 X 15 GR - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	170	CX
15	**GELEIA DE MOCOTÓ** - Cx 220 gr condicionada em embalagem tipo "tetra pack" - Cx 220 g.	1740	CX
16	**IOGURTE 900 gr** - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado,	3940	UND

	aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido lático), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.		
17	**LEITE INTEGRAL** - leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização. UHT ou UAT. Embalagem: primária: cartonada asséptica. 1 litro. Nota: produto com registro obrigatório no mapa S.I.F.. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	27680	LITRO
18	**MAIONESE** - embalagem 500 gr -especificação: ingredientes: emulsão cremosa, obtida de água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido lático, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidante ácido cítrico, BHT e BHA. De coloração amarela clara, com cheiro e sabor próprio, Isento de sujidade e seus ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: acondicionado em pote de vidro ou plástico vedado hermeticamente, contendo a identificação e procedência, marca, nº do lote, data de fabricação e data de validade e o peso.	1100	POTE
19	**MANTEIGA** - **sachê de 10g com sal** embalagem com 192 unidades.	300	CX
20	**MANTEIGA- sachê de 10g sem sal** embalagem com 192 unidades.	150	CX
21	**MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR CENOURA** : PACOTE 400 GR - farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
22	**MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR FUBÁ** : PACOTE 400 gr farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
23	**MOLHO DE TOMATE**: 340 GR - COMPOSIÇÃO: 340 gr -Tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjericão, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pct 340g.	1200	PCT
24	**NÉCTAR SABOR ACEROLA. 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de acerola, açúcar, aroma natural, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico (Vitamina C). Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado. (TETRA PACK). Rotulagem: deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
25	**NÉCTAR SABOR GOIABA. 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de goiaba, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX

26	**NÉCTAR SABOR MANGA. 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de manga, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
27	**NÉCTAR SABOR PÊSSEGO: 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de pêssego, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
28	**PÃO DE FORMA** - 500gr - especificação: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal refinado, açúcar, gordura vegetal, conservador propionato de cálcio, emulsificante polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha fosfato monocálcico e azodicarbonamida. Contém glutén. Aspecto: miolo de cor branca, com casca, fatiado horizontalmente. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 g. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 (sete) dias contando da data da entrega.	3890	PCT
29	**PÃO INTEGRAL (12 grãos):** 500 GR -ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de girassol, grão de trigo, grão de centeio, gritz de milho, flocos de aveia, farinha de centeio, farinha de linhaça, sal refinado, semente de linhaça, flocos de centeio, gergelim, grão de quinoa, gritz de soja, grão de cevada, grão de milheto, grão de trificale, conservador propianato de cálcio, emulsificante estearoil-2-lactil lactato de cálcio e goma guar, acidulante ácido láctico, edulcorante sucralose. Contém glúten. ASPECTO: miolo de cor branco-pardo, com casca, fatiado horizontalmente. EMBALAGEM: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 gramas. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 dias contando da data da entrega.	3170	PCT
30	**QUEIJO MINAS - 2 kg** -tipo frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado,resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso peça individual acondicionada em embalagem plástica com 2 Kg original. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no Ministério da Agricultura / S.I.F. / DIPOA e carimbo da inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1470	KG

31	**SUCO DE CAJU - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Caju - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Caju isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
32	**SUCO DE MANGA - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Manga - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Manga isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
33	**TRIGO PARA QUIBE** - 500 gr - trigo selecionado de primeira qualidade isento de mofo ou bolores. Embalagem: plástica atóxica, transparente e incolor, termosselada contendo a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote nº de registro do órgão competente. Embalagem contendo 500 g com validade mínima de 06 (seis) meses.	465	PCT
34	**ABOBÓRA** - bahiana, com peso de no mínimo de 03 (três) Kg a unidade.	5160	KG
35	**ABOBRINHA BRASILEIRA** : de coloração verde claro, tamanho médio, pesando no mínimo 300 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1200	KG
36	**BATATA INGLESA:** Tipo inglesa, lavada, lisa, devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas,	9930	KG

	larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.		
37	**BERINJELA:** tamanho e coloração uniforme e típicas da variedade, sem apresentar orifícios. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1140	KG
38	**CHUCHU** de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	7500	KG
39	**QUIABO** - verde escuro, sem manchas, macio e tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1500	KG
40	**TOMATE:** de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. aspecto globoso, cor vermelha, graúda.	4080	KG
41	**CARNE BOVINA (SALGADA**) - SECA (CHARQUE) dianteiro, de primeira qualidade. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	4130	KG
42	**CARNE BOVINA (COSTELA**): com osso, com máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionado em ambalagem plástica.	2200	KG
43	**CARNE BOVINA (PATINHO)** - sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	6800	KG
44	**CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCA**- sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	8600	KG

45	**CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA CUBO**: OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em cubo. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	7100	KG
46	**CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA EM PEÇA** : Pacote de 5Kg Primária. OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em peça. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	5300	KG
47	**CARNE BOVINA PÁ MOÍDA:** Pacote 5 kg OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, em peça, resfriada, aparada e apresentada no corte acém. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. CORTE: Pá: Corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé da costela, limitando-se, em sua porção inferior com o corte da costela-do-dianteiro. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vacuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	6660	KG
48	**CARNE SUÍNA (CARRÉ**) - congelada, cortada em porções de 130 a 160 g, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, ambalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, selado. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes infromações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.I.F.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	4600	KG
49	**CARNE SUÍNA (COSTELINHA)** - com osso, com o máximo de 10% de godura, resfriado, acondicionado em embalagem plástica. Dizeres de ritulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	4530	KG
50	**FILÉ CONGELADO DE MERLUZA** : Filé de Merluza:,íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou	5100	KG

	inferior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
51	**FRANGO/SOBRECOXA:** OBRIGATÓRIA: Carne de frango no corte de sobrecoxa. INSTRUÇÕES: 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. NOTA: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	11500	KG
52	**LINGUIÇA (FINA MISTA) -** acondicionada em embalagem a vácuo, contendo a desccrição das características do produto. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	1260	KG
53	**LINGUIÇA TOSCANA** - carne suína de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais, congelada, com no máximo 8% de gordura. Embalagem: embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, dada da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério de agricultura e carimbo de inspeção S.I.F.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.	1230	KG
54	**SALSICHA TIPO "HOT DOG":** Embalagem 5 kg -feita a partir de carne beneficiada sob inspeção sanitária, livre de parasitas. Aromas naturais: fumaça, salsicha, carne de frango e carne bovina, antioxidante eritobarto de sódio ins 316, conservante nitrito de sódio ins 250 e nitrato de sódio. Embalagem: a vácuo, plástica, atóxica, resistente, rotulada contendo as seguintes informações: marca, nome e endereço do abatedouro, nº do sif, data de fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento, conservação e peso liquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou com índices de fermentação pútrida. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto embalagem de 05 quilos.	880	KG
55	**ALECRIM: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e tipicos da variedade**	61	KG
56	**BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE**: 200 ml COMPOSIÇÃO: Obrigatória: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, extrato de malte, sal, estabilizantes: mono e diglicerídios, citrato de sódio e lecitina de soja. Isenta: Gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza eedulcorantes. Aprox. 193 Kcal/ 200 ml. Opcional: 1)Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX

57	**BISCOITO SALGADO INTEGRAL**. COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, malte, sal, açúcar, fermento biológico e fermento químico: bicarbonato de sódio. Poderá conter glúten. EMBALAGEM: primária, individual, 30 à 40g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	200	PCT
58	**COMINHO EM PÓ** Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertlizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietleno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 200g.	90	PCT
59	**DOCE DE MAMÃO** – 10 KG pastoso, acondicionado em Lata com 10 (dez) Kg, contendo a descrição das características do produto.	60	LATA
60	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL** COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Genetcamente Modifcados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietleno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	345	KG
61	**GELATINA SABOR ABACAXI** - 35 GR - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tarzanina (ins102). Embalagem: de 35 g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigato-riedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX
62	**PÃO CARECA: 50 gramas**, COMPOSIÇÃO: contendo ,50 gramas, fresco, com aspecto próprio, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo leite, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, até 300mg de sódio por porção de 50g, isento colesterol, gorduras trans, de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução da ANVISA RDC 90, de 18 de outubro de 2000. EMBALAGEM: Em saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega.	81000	PCT
63	**PÃO: 300gr** – COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 1) Pacote com 12 unidades.Todos os tipos: Farinha de trigo 100%, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. 2) Bisnaga “de leite”: leite ou soro de leite entre os componentes principais; COMPOSIÇÃO OPCIONAL: Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. ISENTO: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas, EMBALAGEM: Saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega. PESO: Peso Líquido: 25g (vinte e cinco gramas) a unidade. Pacote com 12 unidades, pesando o pacote 300gr.	3290	PCT

64	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA** Produto alimentar obtdo através do processo de extrusão termoplástica. Teor de proteína superior a 50%, umidade máxima 8,0%, fibra bruta máximo 4,0%. Embalagem: de 400 g, saco de polietleno atóxico, transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	70	PCT
65	**QUEIJO PROCESSADO Light 17g**. COMPOSIÇÃO: Ingredientes: Queijo Estepe, água, Leite concentrado resfriado integral, leite em pó, manteiga sal refinado, estabilizantes polifosfato de sódio e citrato de sódio, regulador de acidez, ácido cítrico, espessante carragena, e conservador ácido sórbico. Não contém glúten. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	9280	UND
66	**SUCO DE MARACUJÁ - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Maracujá - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Maracujá isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
67	**SUCO DE UVA - 01 litro** -Concentrado Líquido para Suco de Uva - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa,de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Uva isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada	2620	LITRO
68	**XAROPE DE GROSELHA**: 900ml -apresentação xarope concentrado, sabor groselha, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF
69	**XAROPE DE GUARANÁ:** 900 ml -xarope concentrado, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF
70	**ADOÇANTE LÍQUIDO: 90ml** COMPOSIÇÃO: A base de sucralose. Frasco de 90 ml. ISENTO de associações. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1200	UND
71	**ADOÇANTE DIETÉTICO SACHÊ** base de sucralose. ISENTO de associações. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem individual com 0,8g. Caixa com 1000 unidades.	41	CX
72	**AMIDO DE MILHO EM PÓ**:500GR COMPOSIÇÃO: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. ISENTO: de	1050	PCT

	Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), de matéria terrosa e parasitos. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. EMBALAGEM: Saco de polietileno leitoso acondicionado em caixas de papelão resistentes. Embalagem de 500g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
73	**BISCOITO ROSQUINHA ISENTO DE LEITE**: (400gr) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, aroma artificial de leite, estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, aroma artificial de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 400g.VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1450	PCT
74	**BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER (INDIVIDUAL)** – CX 180 SACHES-composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e àcido fólico, gordura vegetal, açúcar, extrato de maçtr, amido, margarina, soro de leite, sal, fermento químico (bicabornato de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: primária, individual, aproximadamente 11g. Validade mínima de 06 (seis) meses à partir da data de entrega. Caixa com 180 sachês.	150	CX
75	**CATCHUP:** 400 gr - base de tomate, acondicionado em embalagem com, no mínimo, 400g contendo a descrição das características do produto na embalagem – pote de 400g.	255	POTE
76	**CHÁ MATE NATURAL À GRANEL**. 250 GR - Especificação: folhas de erva mate selecionada e tostada num processo único. Embalagem: embalagem inicial deverá ser em saco plástico fechado e reembalado em caixa de papelão contendo a identificação e procedência do produto, data de validade, peso e a marca. Peso líquido caixa de 250 g.	350	CX
77	**CREME DE ARROZ CX 200 GR**-Farinha de Arroz com Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Isento de glúten. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa com 200g.	510	CX
78	**DOCE DE GOIABA 1 KG** -goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em embalagem de 1000 gramas, contendo a descrição das característcas do produto. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Genetcamente Modifcados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietleno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	50	PCT
79	**DOCE DE LEITE - 10 KG** - pastoso, acondicionado em lata com 10 Kg, contendo a descrição das características do produto.	120	LATA
80	**ERVILHA SECA** – 500g COMPOSIÇÃO: Partida e de 1ª qualidade, nova, constituída de grãos sãos e limpos, com teor de umidade máxima de 15% por peso, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em saco de polietileno atóxico,	270	PCT

	resistente, termossoldado, contendo 500g; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria M.A. 065/93. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.		
81	**FARINHA DE MANDIOCA:** (1kg) COMPOSIÇÃO: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca e crua. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico transparente não violado, resistente, contendo informação nutricional, lote, número do registro. 1 kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	855	KG
82	**FUBÁ** Composição: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: de 1 Kg, saco de polietleno transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	720	KG
83	**GELATINA SABOR MORANGO - 35GR** - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento:de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: de 35 g. saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. 35 g. Nota: produto dispensado da obrigato- riedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX
84	**GELEIA DE FRUTAS - 140 X 15 GR** - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	500	CX
85	**MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEM** COMPOSIÇÃO: Farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e urucum.Isento de glúten. Embalagem Individual com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	120	PCT
86	**MACARRÃO ESPAGUETE** - 500 gr massa preparada com ovos nº 8 ou 9, farinha de trigo tipo 1, com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Opcional: massa com sêmola de trigo, adição de vitaminas e minerais, dentro dos padrões da legislação. Poderá apresentar corante natural betacaroteno. Isento: de Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), amido de milho e outras farinhas que não seja a especificada. Corante artificial. Tipo e formato: tipo: longo, formato: espaguete. Embalagem: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1800	PCT
87	**MILHO PARA PIPOCA - 500 GR** - grãos selecionados de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: plástica, atóxica, transparente e incolor. Contendo a marca, nome e endereço do fabricante, lote. Peso: 500 g, data de fabricação e validade.	264	PCT
88	**SAL EM SACHÊ** iodado, refinado. Embalagem primária, individual com 1 g. Caixa com 1000 unidades. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	68	CX
89	**VINAGRE 750 ml** - fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro): produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária de álcool etílico potável. Ferentado acético de álcool e de vinho (AGRIN): produto obtido da mistura composta por 90% de fermantado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco. Opcional: sais que forneçam SO2 (dióxido de enxofre) para conservar o produto,	930	GRF

	água potável. Embalagem: PET (polietileno tereftalato) atóxica transparente		
90	**GOIABA VERMELHA** - devendo ser graúda, com 60 a 70% de maturação, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Com peso mínimo de 130 g.	970	KG
91	**KIWI:** sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	470	KG
92	**PIMENTÃO VERMELHO:** médio, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	175	KG
93	**REPOLHO ROXO:** tipo ramoso. As folhas deverão estar intactas e firmes. Pesando no mínimo 900 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	980	KG
94	**FÍGADO BOVINO: OBRIGATÓRIA**: Congelado, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor, cheiro e sabor característico	900	KG

	do produto sem manchas esverdeadas com ausência de sujidades, parasito e larvas. CLASSIFICAÇÃO: Víscera. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
95	**FRANGO/DRUMET -** obrigatória: carne de frango no corte de drumet. Instruções: 1) a carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) a carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°c (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (sif). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6600	KG
96	**LINGUIÇA CALABRESA**- carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionados de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês submetido ao processo de cura. Embalagem: a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.	1560	KG
97	**MOELA DE FRANGO**: Embalagem 01 kg- Sem o revestimento interno e sem resíduos, limpa e congelada. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº do lote, quantidade do produto, nº do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto. Embalagem de 01 quilo.	300	KG
98	**AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM - 500 ml -** acidez igual ou menor que 0,8%. Embalagem de vidro de coloração escura de 500 ml. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	990	FRASCO
99	**BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO EM PÓ -** lata de 380g. Contendo: Açúcar, maltodextrina, minerais, acidulante ácido cítrico, antoxidante ácido ascórbico e antumectante, amido, vitaminas, sal, aromatzante e corante artificial vermelho. Opcional: outras substâncias alimenticias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: soja e derivados (exceto lecitina de soja), gordura vegetal hidrogenada, espessastes conservadores e glúten. Embalagem: **lata de 380g**. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	150	LATA
100	**CANELA EM PAU** Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertlizantes. Embalagem: Saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identfcação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06	75	PCT

	(seis) meses a partr da data de entrega. **Pacote de 20g.**		
101	**CANELA EM PÓ** Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira, na forma de pó. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: em polietileno íntegro, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Pote de 30g**	180	PCT
102	**CEREAL MULTIGRÃOS** Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Trigo Integral, Açúcar, Farinha de Cevada, Água, Farinha de Aveia, Sal, Vitaminas e Mineral (Ferro, B1, B2 e B6), Estabilizante Fosfato Dipotássico Antumectante, Carbonato de Cálcio e Antoxidante Ácido Ascórbico. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em **lata com 400g**.	550	LATA
103	**CHÁ DE MAÇÃ** – Em sachês envelopados individualmente de aprox. **2g cada**. **Caixa com 10 sachês**.	510	CX
104	**CHÁ PRETO: Cx 10g** - ingredientes: folhas e talos de chá preto (camellia sinensis l kuntze) embalagem: acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedação mecânica (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação e procedência, nº do lote, data de validade, peso, marca. Embalagem contendo 10 sache com peso liquido de 10 gramas. Cx 10g	430	CX
105	**COLORAU: 500gr** obtidos de frutos maduros do urucum, dessecados e moídos com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Máximo 10% de sal, de acordo com normas vigentes. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500g do produto.	435	PCT
106	**CRAVO DA ÍNDIA: 40GR** - especificação: constituídos por botões florais sãos, secos e limpos. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 40g	165	PCT
107	**LEITE EM PÓ ISENTO DE LACTOSE** COMPOSIÇÃO: leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (A e D), podendo conter vitamina C e minerais (ferro e zinco) e emulsifcante lecitina de soja. INSENTO: de lactose. Embalagem Individual com **300 g**, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT
108	**Massa pronta para bolo sabor coco: Pacote de 400 gramas.** farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
109	**MILHO DE CANJICA (BRANCA) - 500 gr** composição: grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L.. Grupo: canjica misturada, subgrupo: despeliculado, classe:	1020	PCT

	branca, tipo 1. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima		
110	**ORÉGANO - 15g** Deverá ser consttuído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertlizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietleno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partr da data de entrega.Embalagem de 15g.	102	UND
111	**OVO DE CODORNA EM CONSERVA-** Balde Composição: Ovo de codorna, água, vinagre e sal, peso mínimo de 10 (dez) g a unidade. Validade mínima de 20 dias. Embalagem: Balde com peso bruto 2,1kg e peso liquído 1,2kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente.	84	BALDE
112	**QUEIJO RALADO - 50g** - tipo parmesão, contendo em sua composição ácido sórbico. Com dados de indentificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 50g.	945	UND
113	**REQUEIJÃO CREMOSO 200 GR** COMPOSIÇÃO: Leite, creme de leite, concentrado proteico do soro de leite, caseinato de Cálcio, fermentos lácteos, estabilizantes, cloreto de cálcio, sal, conservante, Sódio 180mg na porção de 30g. ISENTO de gordura trans e glúten. EMBALAGEM: Copo de 200g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partr da data de entrega.	1115	POTE
114	**SAL REFINADO DE MESA IODADO** - composição: cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo. Instrução: teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%. Embalagem: saco de polietileno transparente. **1 Kg.** Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1965	KG
115	**SORVETE NATURAL DE FRUTA** Composição: Leite em pó desnatado, açúcar, glicose, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante, emulsificante, sacarose, amido, estabilizante monoglicerídeo e monoestearato de sorbitana, espessantes goma guar e caragenato, vanila e aroma natural reforçado de fruta e/ou outros ingredientes permitdos por lei.Livre de: matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação.Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25ºC e transportado de forma adequada para manter suas característcas sensoriais.Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas ou em etqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador. **Pote de 2 litros.**	340	POTE
116	**SUCO DE ABACAXI - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Abacaxi - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Abacaxi isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação	2620	LITRO

	em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.		
117	**SUCO DE ACEROLA- 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Acerola - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Acerola isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
118	**ACELGA**- folhas integras, frescas. Maços de no mínimo 750 g cada. intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG
119	**AGRIÃO**- pesando no mínimo 400 g. , in natura, fresca, de 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG
120	**AIPIM**: com polpa branca, firme e intacta. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1500	KG
121	**ALFACE** - crespa, pesando no mínimo 250 g. in natura, fde 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	2380	KG
122	**BATATA BAROA**: devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e	1500	KG

	intactos		
123	**BRÓCOLIS FRESCO** - tipo ramoso. Características: folhas firmes sem áreas amareladas. Pesando no mínimo 900 g.	1620	KG
124	**CHEIRO VERDE** - fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. composto por salsa e cebolinha.	900	KG
125	**CHICÓRIA** - fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, com folhas compactas e firmes. De tamanho médio	1380	KG
126	**JILÓ**: coloração verde. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1500	KG
127	**LIMÃO TAITI**. Fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte	945	KG
128	**LAGARTO REDONDO** - carne bovina in natura, tipo lagarto redondo de primeira qualidade, de formato arredondado, alongado e bem definido, resfriado, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas, sem excesso de gordura e cartilagem, não amolecida, nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não viiolado, resitente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas, contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	3900	KG
129	**IOGURTE DIET 900 gr** - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, **SEM AÇÚCAR**, preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido lático), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	360	UND

b) A previsão de aquisição pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** (Não Participantes): observará o item **2.3.**

2.4. Cabe ao licitante consultar com antecedência os seus fornecedores quanto ao quantitativo e ao prazo de entrega do objeto da aquisição, visando à adequada execução da Ata de Registro de Preços.

2.5. É vedada a realização de acréscimos nos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º, do art. 65, da Lei nº 8.666, de 1993.

3. PRAZO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E PRAZO DE ENTREGA

3.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, sem prejuízo de sua publicação no **Jornal Oficial de Itaguaí**, sendo vedada a sua prorrogação.

3.2. As quantidades dos itens indicadas no **item 2.3**, consistem em mera estimativa e não implicam em obrigatoriedade de contratação pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e eventuais **ÓRGÃOS ADERENTES** durante a vigência da Ata de Registro de Preços, servindo como referencial para a elaboração das propostas dos licitantes;

3.3. A entrega dos produtos deverá ser realizada no prazo máximo de 03 (dias) úteis, a contar da retirada da Nota de Empenho (OU da Ordem de Fornecimento);

3.4. Os prazos de entrega admitem prorrogação, mantidas as demais obrigações, desde que ocorra algum dos motivos previstos no art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93;

3.5. Toda prorrogação de prazo de entrega deverá ser justificada por escrito e previamente autorizada pela Autoridade Superior, devendo a solicitação ser encaminhada à Secretaria Municipal de Saúde, até 02 (dois) dias antes do vencimento do prazo de entrega estipulado e ainda na vigência contratual;

3.6. A entrega do material deverá ser informada à Secretaria Municipal de Saúde com antecedência mínima de 02 (dois) dias.

3.7. Os materiais deverão estar em perfeitas condições de uso e funcionamento, entregues em embalagem lacrada, sem violação, informações em português para conhecimento e classificação do produto.

4. ABERTURA

4.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases, dirigida pelo Pregoeiro designado, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, conforme indicado abaixo:

EVENTOS	DIA	MÊS	ANO	HORÁRIO
Início acolhimento das propostas	**17**	**08**	**2023**	**08:00**
Limite acolhimento das propostas	**28**	**08**	**2023**	**09:00**
Data de abertura das propostas	**28**	**08**	**2023**	**09:00**
Data da realização do Pregão	**28**	**08**	**2023**	**10:00**
Processo nº	**9062/2023**			
Tipo	**MENOR PREÇO POR ITEM**			
Prazo para impugnação	até 02 (dois) dias úteis			
Data da publicação	**16/08/2023**			
Local/Endereço Eletrônico	**www.licitacoes-e.com.br**			
Número da licitação no portal	**1013664**			

4.2. Ocorrendo Ponto Facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeçam a realização deste evento nas datas acima marcadas, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

5. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. Os recursos necessários para as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços correrão por conta da Natureza da Despesa e do Programa de Trabalho próprios do **ÓRGÃO GERENCIADOR** e eventuais **ÓRGÃOS ADERENTES.**

5.2. As despesas com a execução do contrato correrão à conta da seguinte classificação orçamentária:

Funcional Programática:
Manut/Operac.do Programa/Atend/Acomp.Psicossocial
Programa de Trabalho: 11.02.10.302.0562.2.199
Natureza de despesa: 33.90.30
Fonte de recurso: 600 (Federal), 621 (Estadual) e 500 (Municipal)

Manut/Operacionalização do Hospital Municipal
Programa de Trabalho: 11.02.10.302.0563.2.147
Natureza de despesa: 33.90.30
Fonte de recurso: 600 (Federal), 621 (Estadual) e 500 (Municipal)

5.2.1. Recursos Federais e Estaduais recebidos por transferência regular e automática (fundo a fundo).

5.2.2. As despesas relativas aos Exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada Exercício.

6. TIPO DE LICITAÇÃO E PREÇO MÁXIMO ADMITIDO.

6.1. O presente Pregão Eletrônico para Registro de Preços reger-se-á pelo tipo **MENOR PREÇO POR ITEM.**

6.2. O preço máximo admitido pelo **ÓRGÃO LICITANTE** é **R$ 4.141.648,59 (quatro milhões cento e quarenta e um mil seiscentos e quarenta e oito reais e cinquenta e nove centavos**).

7. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.

7.1. Poderão participar desta licitação as pessoas que atuem em ramo de atividade compatível com o objeto licitado, registradas ou não no Cadastro de Fornecedores, mantido pelo Município.

7.2. Não serão admitidas na licitação as empresas punidas por:

a) Ente, Autarquia ou Fundação da Administração Pública do Município de Itaguaí, com as sanções prescritas no inciso III do art. 87 da Lei nº 8.666/93 e no art. 7º da Lei nº 10.520/02;
b) Ente ou Entidade da Administração Pública Federal, Estadual, Distrital e Municipal, com a sanção prescrita no inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

7.3. Um licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso um licitante

participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas não serão levadas em consideração e serão rejeitadas.

7.3.1. Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aqueles que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

7.4. Não será permitida a participação na licitação das pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º da Lei n.º 8.666/93.

7.5. O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

7.5.1. Em caso de não atendimento do contido no subitem 7.5, deixará de ser concedido ao licitante o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado.

7.5.2. Entende-se por Microempreendedor Individual apto a participar dos itens exclusivos e reservados e usufruir das prerrogativas da Lei Complementar 123/06 aquele definido na Lei Complementar 128/08.

7.5.2.1. Em caso de não atendimento do contido no **subitem 7.5.2,** deixará de ser concedido ao licitante o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado.

7.5.3. Entende-se por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte apta a participar dos itens exclusivos e reservados e usufruir das prerrogativas da Lei Complementar 123/06 aquela definida no Artigo 3º da referida Lei e que não se enquadre em nenhuma das situações previstas no § 4º deste mesmo Artigo 3º.

7.5.4. Em caso de não atendimento do contido no subitem 7.5.3, deixará de ser concedido ao licitante o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado.

7.5.5. O licitante deverá assinalar na página da **LICITAÇOES-E**, em campo próprio do sistema informatizado, que cumpre os requisitos de habilitação, que a proposta está de acordo com as exigências previstas no instrumento convocatório e que firmou a Declaração de Elaboração Independente de Proposta constante do Anexo V, que deverá ser apresentada no momento indicado pelo item 17.3 do Edital.

7.5.6. Não será permitida a participação na licitação de mais de uma empresa sob o controle de um mesmo grupo de pessoas, físicas ou jurídicas.

7.6. Não será admitida a participação de licitantes já incursos na pena do inciso IV do art. 87 da lei nº 8666/93, seja qual for o órgão ou entidade que tenha aplicado a reprimenda, em qualquer esfera da Administração Pública;

7.7 ITENS EXCLUSIVOS MEI/ME/EPP – A participação nos itens cujo valor estimado seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) é exclusiva para os Microempreendedores Individuais – MEI, Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, nos termos da Lei Complementar 147/2014.

7.8. ITENS DE AMPLA CONCORRÊNCIA – Podem participar todos os interessados que atendam aos requisitos do edital.

7.9. Não será aplicado o disposto no item **7.7** caso não haja o mínimo de 03 (três) fornecedores competitivos, para cada item, enquadrados como MEI/ME/EPP capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, conforme instituído no inciso II do Art. 49 da Lei Complementar 123/06.

8.CREDENCIAMENTO

8.1. Para acesso ao sistema eletrônico utilizado para a realização deste certame **licitacoes-e** do Banco do Brasil, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha de acesso, pessoais e intransferíveis, obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A., sediadas no País ou por outros meios disponibilizados pelo banco.

8.1.1. O procedimento, regras e critérios para o cadastramento acima citado, serão os estipulados pelo Banco do Brasil S.A., os quais poderão ser consultados também por meio do endereço eletrônico: **www.licitacoes-e.com.br**.

8.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de seu uso indevido, ainda que por terceiros.

8.3. A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.

8.4. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realizações inerentes ao Pregão Eletrônico.

8.5. O licitante responsabilizar-se-á por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a Sessão Pública.

9. CONEXÃO COM O SISTEMA E ENVIO DAS PROPOSTAS.

9.1. Observado o disposto nos itens 7 e 8 deste Edital, a participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao sistema eletrônico, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme subitem 4.1 deste Edital.

9.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

9.3. Como requisito para a participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.

9.4. Ao licitante incumbirá, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

10.PROPOSTA DE PREÇOS.

10.1. A proposta de preços deverá ser registrada POR MEIO DO SISTEMA, em campo específico, a ser integralmente preenchido.

10.1.1. Até o encerramento do limite de acolhimento das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente registrada.

10.1.2. No ato do registro da **PROPOSTA INICIAL INSERIDA NO SISTEMA LICITACOES-E** (contendo os preços para a fase de disputa de lances) não poderá haver nenhuma forma de identificação do proponente, sob pena de desclassificação da proposta.

10.2. A proposta de preços, EM SUA FORMA IMPRESSA, conforme Anexo IV, deverá ser anexado ao sistema pelo licitante juntamente com todas as demais documentações e anexos estabelecidos no edital, observado o item 10.1.1 (até o limite do encerramento de acolhimento das propostas, conforme item 4.1 do edital)

10.2.1. O descumprimento da cláusula acima ensejará na desclassificação da proposta do licitante.

10.3. As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas uma marca, um modelo e um preço para cada material(is) constante(s) do objeto desta licitação.

10.4. A proposta de preços será feita em moeda nacional e englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

10.5. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Edital, aquelas com preço excessivo e as que tiverem preço manifestamente inexequível.

10.6. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

10.7. Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão, conforme disposto no item 4.

10.7.1. Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse do **ÓRGÃO GERENCIADOR,** este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

10.8. As marcas e modelos apresentadas na forma do Anexo IV não poderão ser alteradas quando da apresentação da proposta realinhada pelo licitante, ora arrematante, sob pena de desclassificação da proposta.

11. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

11.1. A partir do horário previsto no item 4.1 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, **exclusivamente por meio do licitacoes-e**, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.1.1. O sistema ficará disponível para a disputa de lances de segunda a sexta-feira, no horário de 09h00min às 18h00min e, após esse período, será bloqueado para tal finalidade.

11.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as suas regras de aceitação, e o limite de horário de funcionamento do sistema.

11.3. Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

11.4. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance, vedada a identificação do detentor do lance.

11.5. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Licitações-e poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

11.6. Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserto em campo próprio do sistema eletrônico, divulgando data e hora para a reabertura da sessão.

11.7. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

11.7.1. Em caso de erro material, ao licitante será concedida a possibilidade de enviar solicitação de cancelamento do seu lance durante a realização da etapa de lances da sessão pública que poderá ser aceita ou não pelo Pregoeiro. Todavia, durante o transcurso do período randômico de disputa não será possível o encaminhamento de solicitação de cancelamento de lances.

11.7.2. O período randômico de disputa somente poderá ser iniciado até às 17h20 min, tendo em vista que às 18h o sistema será bloqueado automaticamente para envio de lances e continuidade da disputa.

11.8. Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de preços de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação e o disposto no item 10.7.

11.8.1. No caso de empate entre as propostas de menor preço e não sendo apresentados lances, sem prejuízo do disposto no item 11.3, será assegurada preferência como critério de desempate, sucessivamente, aos bens e serviços:
(a) o que primeiro registrou a proposta;
(b) produzidos no País;
(c) produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
(d) produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; e
(e) produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que

atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação. Persistindo o empate, o sorteio público será utilizado como critério de desempate.

12. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1. O julgamento obedecerá ao critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, na forma do item **6.1**. Será declarada vencedora a proposta que apresentar o menor preço, observadas as regras deste Edital, especialmente o subitem 12.3.

12.1.1. No momento da apresentação da proposta vencedora, considerando o valor do preço total de cada item, a mesma deverá ser apresentada com, no máximo, 2 (duas) casas após a vírgula.

12.1.2. As ofertas dos licitantes não poderão ultrapassar o limite dos preços unitários de cada item do lote, conforme apurados pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e consignados na Planilha Estimativa de Quantitativo e Preços Unitários, sob pena de desclassificação da proposta de preços, ainda que esta consigne o menor preço do Lote.

12.2. O **licitacoes-e** informará o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do subitem 12.3 deste Edital, cabendo decisão, pelo Pregoeiro, acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.

12.3. Havendo empate ficto no momento do julgamento das propostas será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenho sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

12.3.1. Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

12.3.2. Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela de menor preço do certame, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.
b) caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente na forma da alínea a, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.
c) na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

12.3.3. Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente de menor preço do certame.

12.4. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

12.4.1. Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 11.8 e/ou subitem 12.4 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

12.5. O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico **www.licitacoes-e.com.br.**

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

12.7. A critério do pregoeiro poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas de preços.

13. DO CADASTRO DE RESERVA

13.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, para a formação do Cadastro de Reserva, sendo incluído, na respectiva ata, o registro dos que aceitarem cotar o objeto com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

13.1.1. Ao preço do primeiro colocado poderão ser registrados tantos fornecedores quantos necessários para que, em função das propostas apresentadas, seja atingida a quantidade total estimada para o item ou lote.

13.1.2. A apresentação de novas propostas, na forma deste item, não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

13.2. Serão registrados na ata de registro de preços, nesta ordem:

a) os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva;
b) os preços e quantitativos dos licitantes que tiverem aceitado cotar o objeto em valor igual ao do licitante mais bem classificado.

13.2.1. Se houver mais de um licitante na situação de que trata a alínea b, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

13.2.2. A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada para as contratações, cabendo ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** realizar os devidos registros na Ata de Registro de Preços, para a sua atualização.

13.3. Homologado o resultado da licitação, os fornecedores classificados, observado o disposto no item 14, serão convocados para assinar a Ata de Registro de Preços.

13.4. O Cadastro de Reserva poderá ser empregado no caso de exclusão do primeiro colocado na Ata de Registro de Preços, nas seguintes ocorrências:

a) cancelamento do registro do fornecedor, quando este descumprir as condições da ata de registro de preços; não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável; não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou sofrer

sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002;

b) cancelamento do registro de preços, por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, causados por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

14. DA HABILITAÇÃO

14.1. Os documentos de habilitação previstos neste item, bem como as declarações constantes neste edita (anexo V, VI, VII, VIII, IX e X) **DEVERÃO SER ANEXADAS NO SISTEMA JUNTAMENTE COM A PROPOSTA (ANEXO IV), ATÉ O LIMITE DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS, sob pena de inabilitação**.

14.1.1. Quando necessário o Pregoeiro solicitará, via sistema, documentos na sua forma original ou em cópia autenticada, bem como qualquer outra informação complementar, na forma do **Art. 43 §3º da Lei Federal nº 8.666/93**.

14.1.2. Os documentos que se refere o item **14.1.1.** deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Licitações e Contratos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após a solicitação expressa do Pregoeiro no sistema.

14.1.3. Uma vez recebidos os documentos, o Pregoeiro consultará o CNEP – Cadastro Nacional de Empresas Punidas, o Cadastro de Fornecedores do Município e o cadastro de fornecedores do Estado do Rio de Janeiro, por meio da Comissão de Cadastro de Fornecedores, e o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência, da Controladoria Geral da União.

14.1.3.1. Caso o licitante conste em qualquer um dos Cadastros mencionados no item 14.1.3, com o registro de penalidade que impeça a sua participação em licitação ainda em vigor, não poderá prosseguir no certame, cabendo ao Pregoeiro declarar tal condição.

14.2. Habilitação Jurídica

14.2.1. Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:
a) Cédula de identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;
b) registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
c) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, e alterações, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com todas as alterações ou consolidação respectiva;
d) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
e) Decreto de Autorização, em se tratando 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;
f) A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092 da Lei Federal n° 10.406/2002, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração.
g) Ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembleia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei nº 5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa.

14.3. Regularidades Fiscal e Trabalhista

14.3.1. Para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
c) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:

c.1) Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a ad, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991;

c.1.1) O licitante poderá, em substituição à certidão mencionada na alínea c.1, apresentar as seguintes certidões conjuntamente, desde que tenham sido expedidas até o dia 2 de novembro de 2014 e estejam dentro do prazo de validade nelas indicados: Certidão Negativa de Débito ou a Certidão Positiva com efeito negativo referente à Contribuição Previdenciária e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e a Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);

c.2) Fazenda Estadual: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

c.2.1) caso o licitante esteja estabelecido no Estado do Rio de Janeiro, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio da apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

c.3) Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição municipal;

d) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
e) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT.

14.3.2. Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma da lei, não obstante a obrigatoriedade de apresentação de toda a documentação habilitatória, a

comprovação da regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura da Ata de Registro de Preço, caso se sagre vencedora na licitação.

14.3.2.1. Caso a documentação apresentada pela microempresa ou pela empresa de pequeno porte contenha alguma restrição, lhe será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da declaração do vencedor do certame (no momento imediatamente posterior à fase de habilitação), para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas que tenham efeito negativo.

14.3.2.2. O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, a critério exclusivo da Administração Pública.

14.3.2.3. A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

14.4. Qualificação Econômico-financeira

14.4.1. Para fins de comprovação de qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

14.4.1.1. O licitante detentor da proposta ou lance de menor preço deverá apresentar certidões negativas de falências e recuperação judicial e extrajudicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o licitante não for sediado na Comarca do Município de Itaguaí - RJ, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.

14.4.1.2. Não será causa de inabilitação a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

14.4.1.3. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da datada apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios;

14.4.1.4. O balanço patrimonial deverá ser apresentado na forma dos arts. 1.078, 1.079 e 1.186 da Lei nº 10.406/2002 (Código Civil Brasileiro).

14.4.1.5. Ressalvada a apresentação pelos Microempreendedores Individuais (MEI), devendo ser apresentado documento equivalente.

14.5. Qualificação Técnica

14.5.1. Para fins de comprovação de qualificação técnica, deverá(ão) ser apresentado(s) o(s) seguinte(s) documento(s):

14.5.1.1. Atestado(s) de comprovação de aptidão para fornecimento de bens e serviços que se pretende contratar, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, apresentado em

papel timbrado da empresa com as devidas informações do signatário, no quantitativo mínimo de 25%. Em caso de fundada e justificada dúvida sobre a autenticidade do(s) documento(s), em sintonia com o disposto no Decreto Federal nº 9.094/18 c/c Lei de nº 13.726/18, poderá ser solicitada a apresentação do documento com firma reconhecida ou cópia autenticada.

14.5.1.2. Apresentar Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária.

14.6. Declaração Relativa ao Trabalho de Menores

14.6.1. Para fins de comprovação de atendimento do inciso V, do art.27, da Lei nº 8.666/93 deverá ser apresentado declaração do licitante de que não possui em seu quadro funcional nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, consoante art. 7°, inciso XXXIII, da Constituição Federal, na forma do ***Anexo IX*** – Declaração para atendimento ao inciso V, do art. 27, da Lei n° 8.666/96.

14.7. Declaração de Atendimento à Lei Complementar nº 123/06

14.7.1. Caso o licitante se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá apresentar declaração de que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14/12/06, em especial quanto ao seu artigo 3º, na forma do Anexo X - Declaração para microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual e cooperativas enquadradas no art. 34, da lei nº 11.488, de 2007.

14.7.2. O Certificado de Registro Cadastral do Município de Itaguaí - CRC, mantido pela Comissão de Cadastro de Fornecedores, da Secretaria Municipal de Licitações e Contratos – SELIC poderá ser apresentado em substituição aos documentos elencados nos subitens 14.2.

14.7.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão ser apresentados no original ou em cópia reprográfica autenticada em cartório ou autenticação eletrônica, na forma do artigo 32, e seus parágrafos, da Lei Federal n.º 8.666/93.

14.7.4. As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

14.7.5. Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo próprio Pregoeiro, na hipótese de inexistência de recursos, ou pela **AUTORIDADE SUPERIOR** na hipótese de existência de recursos.

14.7.6. Se o licitante desatender às exigências previstas no item 14, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

15. RECURSOS

15.1. O licitante interessado em interpor recurso deverá manifestar-se, por meio do licitacoes-e, **NO PRAZO DE 30 (TRINTA) MINUTOS**, após a declaração de vencedor pelo Pregoeiro, expondo os motivos. Na hipótese de ser aceito o Recurso, será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual período, que começará a contar do

término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo administrativo mediante requerimento dirigido ao Pregoeiro.

15.1.1. Não serão consideradas manifestações fora do prazo estipulado no item 15.1, nem anterior, nem posterior, no que pese o sistema eletrônico licitações-e permanecer com chat aberto.

15.2. Os recursos deverão ser enviados para o e-mail **licitacao.smlic@itaguai.rj.gov.br** **ou** anexado ao **www.licitacoes-e.com.br,** no caso do signatário possuir assinatura digital e/ou autenticação eletrônica, caso contrário entregar no endereço constante no item **1.5**, das 09:00 às 16:00, desde que observado o prazo de **3 (três)** dias úteis. O prazo para a entrega dos recursos se encerrará às 16:00h do terceiro dia útil, contados a partir da declaração de vencedor do certame.

15.3. As empresas terão o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das contrarrazões a contar da divulgação no sistema ou recebimento por e-mail dos recursos apresentados, o que ocorrer primeiro.

15.4. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

15.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.6. As razões de recursos serão dirigidas à autoridade superior por intermédio do pregoeiro que, no prazo de **03 (três)** dias úteis, poderá reconsiderar sua decisão ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão final.

16. ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E LAVRATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

16.1. Não sendo interposto recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao arrematante, com a posterior homologação do resultado pela AUTORIDADE COMPETENTE. Havendo interposição de recurso, após o julgamento, a AUTORIDADE COMPETENTE adjudicará e homologará o procedimento.

16.2. Uma vez homologado o resultado da licitação pela AUTORIDADE COMPETENTE, o licitante vencedor, assim como os licitantes que reduziram seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, para a formação do Cadastro de Reserva, serão convocados, por escrito, com uma antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para a lavratura da ata de registro de preços.

16.2.1. Na Ata de Registro de Preços são registrados os preços, os fornecedores e as condições a serem praticadas, conforme definido neste edital e no Anexo I – Termo de Referência.

16.3. Deixando o adjudicatário de lavrar a Ata de Registro de Preços no prazo fixado, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas ao faltoso, após a licitação ter retornado a fase de habilitação pela Autoridade Superior, poderá o Pregoeiro examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, caso não tenha sido formado o Cadastro de Reserva mencionado no item 13.

16.4. Uma vez formado o Cadastro de Reserva mencionado no item 13, serão os fornecedores convocados na ordem de classificação.

16.5. Uma vez lavrada a Ata de Registro de Preços o **ÓRGÃO GERENCIADOR** e os **ÓRGÃOS ADERENTES** estarão aptos a proceder aos procedimentos para as respectivas contratações, estes últimos desde que observadas às condições do item 20.

16.6. O preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no Portal da Prefeitura de Itaguaí e no portal do **LICITACOES-E** e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

17. DO ÓRGÃO GERENCIADOR

17.1. Dentre outras atribuições inerentes à licitação, cabe ao **ÓRGÃO GERENCIADOR:**

a) gerenciar a ata de registro de preços;
b) realizar ampla pesquisa de preços semestralmente para aferir a compatibilidade de preços registrados com os efetivamente praticados;
c) conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;
d) publicar no Portal de Compras do Poder Executivo, do Município de Itaguaí, os preços registrados e suas atualizações, para fins de orientação dos **ÓRGÃOS ADERENTES**;
e) gerir os pedidos de adesão dos órgãos e entidades não participantes da Ata de Registro de Preços e orientar os procedimentos dos **ÓRGÃOS ADERENTES.**

18. DA CONTRATAÇÃO PELO ÓRGÃO GERENCIADOR E PELOS ÓRGÃOS ADERENTES

18.1. A Ata de Registro de Preços é documento vinculativo, de caráter obrigacional, com efeito de compromisso para futura contratação, nos termos definidos no Anexo I – Termo de Referência.

18.2. A contratação com o fornecedor registrado não é obrigatória e será realizada de acordo com a necessidade do **ÓRGÃO GERENCIADOR** e dos **ÓRGÃOS ADERENTES.**

18.3. Compete ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** e aos **ÓRGÃOS ADERENTES** promover as ações necessárias para as suas próprias contratações, durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

18.4. A contratação realizada pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.5. O **ÓRGÃO GERENCIADOR** e os **ÓRGÃOS ADERENTES** deverão verificar a manutenção das condições de habilitação e proceder à consulta ao Cadastro de Fornecedores do Município de Itaguaí, cadastro de Fornecedores do Estado do Rio de Janeiro, Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep e ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência da Controladoria Geral da União, para constatar a inexistência de penalidade cujo efeito ainda vigore.

18.6. O fornecedor registrado deverá manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços a compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições exigidas na licitação, inclusive as referentes à habilitação e às condições de participação.

19. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

19.1. Os pagamentos serão realizados pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e **ÓRGÃOS ADERENTES,** de acordo com as contratações realizadas por cada um deles.

19.2. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega.

19.3. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

19.4. O pagamento será realizado mediante apresentação da Nota Fiscal no Setor de Protocolo da Prefeitura de Itaguaí, situado na Rua General Bocaiúva, 636, Centro, Itaguaí acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista da contratada e demais documentos que vierem a ser exigidos pelo órgão de Controle Municipal, devidamente atestada pelos servidores designados para recebimento dos materiais.

19.5. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida em nome do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAGUAI – CNPJ nº. 11.855.524/0001-80 – Av. Pref. Isoldackson Cruz de Brito, 18.745 – Vila Margarida, Itaguaí - RJ, CEP: 23825-840**.

19.6. A Contratante reserva-se o direito de reter o pagamento de valores para satisfação de penalidades pecuniárias aplicadas ao fornecedor e para ressarcir danos a terceiros.

19.7. Para receber seus créditos a contratada deverá comprovar as regularidades fiscal e trabalhista que lhe foram exigidas quando da habilitação.

19.8. O prazo de pagamento da Nota Fiscal será de até 30 (trinta) dias a partir da data final do período de adimplemento e mediante sua apresentação juntamente com os demais documentos mencionados no Subitem 19.4., ao Protocolo Geral Municipal.

19.9. Em caso de devolução da Nota Fiscal/Fatura para correção, o prazo de pagamento passará a fluir após a sua reapresentação. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como, da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ.

19.10. No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Município, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

19.11. A nota fiscal, isenta de erros, deverá ser previamente atestada pelo Fiscal do Contrato e servidor designado pelo ordenador de despesas.

19.12. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do contratado, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

19.13. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo **IPCA** e

juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

19.14. Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

20. ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO ADERENTE

20.1. O **ÓRGÃO ADERENTE** poderá, mediante prévia anuência do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, aderir à Ata de Registro de Preços, desde que realizado estudo que demonstre a viabilidade e a economicidade.

20.2. O **ÓRGÃO GERENCIADOR** só poderá autorizar as adesões por **ÓRGÃO ADERENTE** municipal, distrital, de outros estados, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

20.3. O fornecedor beneficiário não está obrigado a aceitar o fornecimento decorrente da adesão pelo **ÓRGÃO ADERENTE**.

20.4. Desde que o fornecimento objeto da adesão não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o **ÓRGÃO GERENCIADOR** o fornecedor poderá contratar com o **ÓRGÃO ADERENTE**.

20.5. Após a autorização do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, o **ÓRGÃO ADERENTE** deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata, devendo cumprir as atribuições inerentes aos **ÓRGÃOS ADERENTES** e demais orientações do **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

20.6. Compete ao ÓRGÃO ADERENTE:

a) aceitar todas as condições fixadas na Ata de Registro de Preços;
b) realizar os pagamentos relativos às suas contratações;
c) os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas;
d) a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, devendo registrar no Cadastro de Fornecedores do Município e no Sistema informatizado Licitações-e, as penalidades aplicadas ou informá-las ao ÓRGÃO GERENCIADOR, quando se tratar dos órgãos ou entidades que não pertençam ao Município.

20.7. O ÓRGÃO GERENCIADOR deverá zelar para que o quantitativo total das contratações pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** observe o limite fixado no item 2.2.3 deste Edital.

21.CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:

21.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

a) forem descumpridas as condições da ata de registro de preços;
b) não for retirada a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

21.1.1. O cancelamento do registro nas hipóteses previstas nas alíneas a, b e d do item 21.1 será formalizado por despacho do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, assegurado o contraditório e a ampla e prévia defesa.

21.2. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

a) por razão de interesse público; ou
b) a pedido do fornecedor.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

22.1. O licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito as seguintes sanções:

a) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
b) multas previstas em edital e no contrato.

22.1.1. As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins deste item são assim consideradas:

I – retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;
II – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;
III – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;
IV – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e
V – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

22.2. Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

a) advertência;
b) multa administrativa;

c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí;
d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

22.3. A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

22.3.1. Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no item 22.3 também deverão ser considerados para a sua fixação.

22.4. A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão contratante, podendo ser aplicado pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**, nesta qualidade, ou pelo **ÓRGÃO ADERENTE**, em relação às respectivas contratações.

22.4.1. Ressalvada a hipótese descrita no item 22.4, cabe ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** aplicar as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório ou do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

22.5. As sanções previstas na alínea b do item 22.1 e nas alíneas a e b, do item 22.2 serão impostas pelo Ordenador de Despesas.

22.5.2. As sanções previstas na alínea a do item 22.1 e na alínea c, do item 22.2 serão impostas pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do Chefe do Executivo.

22.5.2.1. Tratando-se de **ÓRGÃO GERENCIADOR** da Administração Indireta do Município de Itaguaí, as sanções previstas na alínea a do item 22.1 e na alínea c, do item 22.2 serão impostas pelo próprio Secretário Municipal a que se vincula o Órgão Gerenciador, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do Chefe do Executivo.

22.5.3. A aplicação da sanção prevista na alínea d, do item 22.2, é de competência exclusiva do Chefe do Executivo a que se encontra vinculada o **ÓRGÃO GERENCIADOR.** A competência para aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública é de competência exclusiva do Chefe do Poder Executivo.

22.6. As multas administrativas, previstas na alínea b do item 22.1 e na alínea b, do item 22.2:

a) corresponderão ao valor de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
b) poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;
c) não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
d) deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;
e) nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;
f) deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho.

22.7. A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí, prevista na alínea c, do item 22.2:

a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;

b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;

22.8. A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do item 22.2, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

22.8.1. A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação conforme subitem 22.8.

22.9. O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

22.10. Se o valor das multas previstas na alínea b do item 22.1, na alínea b, do item 22.2 e no item 22.9, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

22.11. A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

22.12. A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

22.12.1. Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

22.12.2. A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

22.12.2.1. A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a e b do item 22.1 e nas alíneas a, b e c, do item 22.2, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do item 22.2.

22.12.3. Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

22.13. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado pela Entidade, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas, de acordo com as peculiaridades do caso concreto.

22.14. As penalidades previstas nos itens 22.1 e 22.2 também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.

22.14.1. Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Município de Itaguaí, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei n° 8.666/93);
b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Município de Itaguaí, suas Autarquias ou Fundações (art. 7° da Lei n° 10.520/02);
c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei n° 8.666/93);

22.15. As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** no Cadastro de Fornecedores do Município, por meio da Comissão de Cadastro de Fornecedores de Itaguaí.

22.15.1. Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido a Secretaria Municipal de Governo, o extrato de publicação no Jornal Oficial de Itaguaí do ato de aplicação das penalidades citadas nas alíneas c e d do item 22.1, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública.

22.15.2. Ficará a cargo da Secretaria Municipal de Licitações e Contratos, que informará, a inserção ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

23. ACEITAÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL

23.1. O objeto do contrato será recebido em consonância com o art. 73 da Lei nº 8.666/93, na seguinte forma:

a) Provisoriamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da efetiva entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, constando das seguintes fases:

a.1) Abertura das embalagens;
a.2) Comprovação de que o material atende às especificações mínimas exigidas ou aquelas superiores oferecidas.

b) Definitivamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

b.1) Na hipótese de a verificação a que se refere a alínea "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

23.2. Os bens poderão ser recusados pelo responsável pela execução e fiscalização do contrato, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta ou diferir do modelo aprovado, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

23.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

23.4. A CONTRATADA é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

23.5. A aceitação provisória é condição essencial para o RECEBIMENTO DEFINITIVO do material, que será atestado pelo Fiscal.

23.6. O recebimento provisório do material não constitui aceitação do mesmo, salvo a hipótese prevista na alínea b.1 do subitem 23.1.

23.7. Em caso de irregularidade verificada, todo o material será devolvido, ficando o custo do transporte por conta da empresa fornecedora, sem prejuízo de aplicação das penalidades cabíveis

23.8. O recebimento da mercadoria não desobriga a CONTRATADA de substituí-las, caso constatado, posteriormente, má qualidade, vício ou defeito, ficando sujeita às penalidades previstas na legislação aplicável.

24. DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

24.2. A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o **art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/93**, assegurado o direito de defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação.

24.3. A homologação do resultado desta licitação não importará direito à contratação.

24.3.1. A autoridade competente para homologar o procedimento licitatório poderá revogá-lo somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado.

24.3.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé ao ressarcimento dos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

24.4. Os casos omissos serão resolvidos pela Autoridade Superior, com auxílio do Pregoeiro e da Equipe de Apoio.

24.5. O foro da Comarca de Itaguaí é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes.

24.6. Antes de apresentar a proposta, a licitante deverá realizar todos os levantamentos essenciais, de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega ou alteração de

qualidade. Inclusive consultando com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega, não cabendo a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte dos fornecedores;

24.7. O preço total proposto deverá considerar a consecução do objeto, englobando todos os custos diretos e indiretos incidentes, inclusive a entrega e o descarregamento;

24.8. Para as sanções administrativas serão levadas em conta a legislação que rege a matéria concernente às licitações e contratos administrativos;

24.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do término.

24.10. É vedada a realização de acréscimos nos quantitativos registrados na Ata de registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º, do art. 65, da Lei nº 8.666, de 1993.

24.11. Acompanham este edital os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência
Anexo II – Critério de Aceitabilidade
Anexo III – Modelo de Declaração de Recebimento e/ou Acesso à Documentação
Anexo IV – Modelo de Proposta
Anexo V –Declaração de Elaboração Independente de Proposta
Anexo VI – Modelo de Carta de Credenciamento
Anexo VII – Modelo de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação
Anexo VIII – Modelo de Declaração de Idoneidade / Inexistência de penalidade
Anexo IX – Declaração para atendimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7, da Constituição Federal
Anexo X - Declaração para microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual e cooperativas enquadradas no art. 34, da lei nº 11.488, de 2007
Anexo XI – Minuta de Ata de Registro de Preços
Anexo XII – Minuta de Contrato

Itaguaí, 09 de agosto de 2023.

_____

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
SAMUEL MOREIRA DA SILVA
MATRICULA: 45.972

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Ofício 1640/2023

1. OBJETIVO

1.1. O objetivo específico deste Termo é subsidiar e orientar quanto à realização de certame licitatório para **Futuro Registro de Preço** para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS,** para atender as demandas do Hospital Municipal São Francisco Xavier (HMSFX), Residência Terapêutica, CAPS Bem Viver, CAPS Infantil, CAPS Álcool e Drogas, vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, **por um período de 12 (doze) meses**, a ser gerenciado pela mesma, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. OBJETO

2.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender as demandas do Hospital Municipal São Francisco Xavier (HMSFX), Residência Terapêutica, CAPS Bem Viver, CAPS Infantil, CAPS Álcool e Drogas e Vigilância em Saúde vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, observadas as especificações técnicas e as quantidades informadas no item 4.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. Oferta de Alimentação em média de **690 (seiscentas e noventa) refeições diárias** para:

- Pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal São Francisco Xavier;
- Pacientes e Funcionários da Saúde Mental (Residência Terapêutica, CAPS AD, CAPS Bem Viver, CAPS infantil);

3.2. A oferta adequada de nutrientes tem relação direta com melhores resultados no tratamento de pacientes hospitalizados, e a ingestão nutricional inadequada durante a internação compromete seriamente o prognóstico do paciente.

3.3. A presente aquisição refere-se a gêneros alimentícios (carnes, hortifrutigranjeiros, gêneros secos, laticínios) que serão utilizados pela unidade da Secretaria Municipal de Saúde**:** Hospital Municipal São Francisco Xavier, Residência Terapêutica, CAPS AD, CAPS Bem Viver, CAPS infantil.

3.4. A futura aquisição trata-se de uma previsão de produtos para a saúde necessários para que o Município possa realizar suas atividades de assistência aos pacientes internados e/ou pacientes que procuram atendimento em suas Unidades de Saúde Mental.

3.5. A Secretaria Municipal de Saúde está empenhada em melhorar a qualidade dos Serviços de Saúde ofertados aos munícipes buscando atender suas necessidades, tanto na prevenção quanto nas ações curativas, portanto, busca soluções para uma melhor prestação dos serviços aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS.

4. DAS QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES

4.1. Abaixo, planilha unificada de Gêneros Alimentícios, para atender a Demanda da Secretaria Municipal de Saúde.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
1	**BATATA FRITA TIPO PALHA:** 500G - COMPOSIÇÃO: Batata, gordura vegetal, sal. De primeira qualidade integra e crocante. Sabor natural. Com no máximo 56mg de sódio na porção de 25g. ISENTO: Corantes artificiais e gordura trans. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem plástica de 500g ou pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Contendo a descrição das características do produto. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	795	PCT
2	**BISCOITO CREAM-CRACKER ISENTO DE LEITE:** (Embalagem 200g) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	3700	PCT
3	**BISCOITO DE MAISENA ISENTO DE LEITE**: 400GR - COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha , proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem de 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2700	PCT
4	**BISCOITO DE MAIZENA**:(200 gr) farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal. Opcional: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: corantes artificiais e gordura trans. Embalagem: pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Pacote de 200g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6300	PCT
5	**BISCOITO INTEGRAL** - 156g: COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo integral, açúcar, açúcar invertido, sal, cálcio, maltodrestrina, vitaminas: Niacina (Vitamina B3), riboflavina (Vitamina B2), tiamina (Vitamina B1) e fermentos químicos: fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio e amônio. Contém Glúten e contém derivados de trigo. EMBALAGEM: Contendo 06 (seis) embalagens de 26g cada. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6900	PCT
6	**BISCOITO ROSQUINHA**: 800 GR - sabor coco, em embalagem plástica, atóxica, termosselada, contendo no mínimo 800g do produto. Aparência massa torrada	1420	PCT
7	**CACAU EM PÓ**: 200GR - COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis)	180	PCT

	meses a partir da data de entrega.		
8	**CEREAL DE ARROZ PRÉ** - COZIDO (infantil):LATA 400GR para preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA
9	**CEREAL DE MILHO PRÉ COZIDO (INFANTIL)** LATA 400GR Para o preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de milho, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA
10	**CREME DE LEITE:** 200 GR - especificação: Embalagem: de 200 gramas.ingredientes: leite em pó desnatado, estabilizante, celulose cristalina, carboximetilcelulose, carragena, citrato de sódio, fosfato dissódico homogeneizado. Não contém glúten. Embalagem: tetra pack, com identificação e procedência, código do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Embalagem: de 200 gramas.	2655	CX
11	**DOCE DE GOIABA** - 7 KG goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em peça com 7 Kg, contendo a descrição das características do produto.	20	UND
12	**EXTRATO DE TOMATE** - 350GR - preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Concentrado, acondicionado em embalagem com 350 g, contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.	4800	PCT
13	**FARINHA LÁCTEA** - 400 gr - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal aromatizante. Opcional: outras substâncias alimentícias, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: conservadores e quaisquer outras substâncias que descaracterizem o produto. Embalagem: saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata. Lata de 400 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT
14	**GELEIA DE FRUTAS DIET** - 140 X 15 GR - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	170	CX
15	**GELEIA DE MOCOTÓ** - Cx 220 gr condicionada em embalagem tipo "tetra pack" - Cx 220 g.	1740	CX
16	**IOGURTE 900 gr** - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de vitamina de frutas	3940	UND

	(açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido lático), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.		
17	**LEITE INTEGRAL** - leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização. UHT ou UAT. Embalagem: primária: cartonada asséptica. 1 litro. Nota: produto com registro obrigatório no mapa S.I.F.. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	27680	LITRO
18	**MAIONESE** - embalagem 500 gr -especificação: ingredientes: emulsão cremosa, obtida de água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido lático, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidante ácido cítrico, BHT e BHA. De coloração amarela clara, com cheiro e sabor próprio, Isento de sujidade e seus ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: acondicionado em pote de vidro ou plástico vedado hermeticamente, contendo a identificação e procedência, marca, nº do lote, data de fabricação e data de validade e o peso.	1100	POTE
19	**MANTEIGA** - **sachê de 10g com sal** embalagem com 192 unidades.	300	CX
20	**MANTEIGA- sachê de 10g sem sal** embalagem com 192 unidades.	150	CX
21	**MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR CENOURA** : PACOTE 400 GR - farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
22	**MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR FUBÁ** : PACOTE 400 gr farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
23	**MOLHO DE TOMATE**: 340 GR - COMPOSIÇÃO: 340 gr -Tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjericão, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pct 340g.	1200	PCT
24	**NÉCTAR SABOR ACEROLA. 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de acerola, açúcar, aroma natural, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico (Vitamina C). Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado. (TETRA PACK). Rotulagem: deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
25	**NÉCTAR SABOR GOIABA. 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de goiaba, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX

26	**NÉCTAR SABOR MANGA. 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de manga, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
27	**NÉCTAR SABOR PÊSSEGO: 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de pêssego, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
28	**PÃO DE FORMA** - 500gr - especificação: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal refinado, açúcar, gordura vegetal, conservador propionato de cálcio, emulsificante polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha fosfato monocálcico e azodicarbonamida. Contém glutén. Aspecto: miolo de cor branca, com casca, fatiado horizontalmente. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 g. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 (sete) dias contando da data da entrega.	3890	PCT
29	**PÃO INTEGRAL (12 grãos):** 500 GR -ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de girassol, grão de trigo, grão de centeio, gritz de milho, flocos de aveia, farinha de centeio, farinha de linhaça, sal refinado, semente de linhaça, flocos de centeio, gergelim, grão de quinoa, gritz de soja, grão de cevada, grão de milheto, grão de trificale, conservador propianato de cálcio, emulsificante estearoil-2-lactil lactato de cálcio e goma guar, acidulante ácido láctico, edulcorante sucralose. Contém glúten. ASPECTO: miolo de cor branco-pardo, com casca, fatiado horizontalmente. EMBALAGEM: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 gramas. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 dias contando da data da entrega.	3170	PCT
30	**QUEIJO MINAS - 2 kg** -tipo frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado,resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso peça individual acondicionada em embalagem plástica com 2 Kg original. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no Ministério da Agricultura / S.I.F. / DIPOA e carimbo da inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1470	KG

31	**SUCO DE CAJU - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Caju - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Caju isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
32	**SUCO DE MANGA - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Manga - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Manga isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
33	**TRIGO PARA QUIBE** - 500 gr - trigo selecionado de primeira qualidade isento de mofo ou bolores. Embalagem: plástica atóxica, transparente e incolor, termosselada contendo a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote nº de registro do órgão competente. Embalagem contendo 500 g com validade mínima de 06 (seis) meses.	465	PCT
34	**ABOBÓRA** - bahiana, com peso de no mínimo de 03 (três) Kg a unidade.	5160	KG
35	**ABOBRINHA BRASILEIRA** : de coloração verde claro, tamanho médio, pesando no mínimo 300 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1200	KG
36	**BATATA INGLESA:** Tipo inglesa, lavada, lisa, devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas,	9930	KG

	larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.		
37	**BERINJELA:** tamanho e coloração uniforme e típicas da variedade, sem apresentar orifícios. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1140	KG
38	**CHUCHU** de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	7500	KG
39	**QUIABO** - verde escuro, sem manchas, macio e tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1500	KG
40	**TOMATE:** de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. aspecto globoso, cor vermelha, graúda.	4080	KG
41	**CARNE BOVINA (SALGADA**) - SECA (CHARQUE) dianteiro, de primeira qualidade. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	4130	KG
42	**CARNE BOVINA (COSTELA**): com osso, com máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionado em ambalagem plástica.	2200	KG
43	**CARNE BOVINA (PATINHO)** - sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	6800	KG
44	**CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCA**- sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	8600	KG

45	**CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA CUBO**: OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em cubo. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	7100	KG
46	**CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA EM PEÇA** : Pacote de 5Kg Primária. OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em peça. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	5300	KG
47	**CARNE BOVINA PÁ MOÍDA:** Pacote 5 kg OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, em peça, resfriada, aparada e apresentada no corte acém. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. CORTE: Pá: Corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé da costela, limitando-se, em sua porção inferior com o corte da costela-do-dianteiro. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vacuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	6660	KG
48	**CARNE SUÍNA (CARRÉ**) - congelada, cortada em porções de 130 a 160 g, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, ambalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, selado. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes infromações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.I.F.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	4600	KG
49	**CARNE SUÍNA (COSTELINHA)** - com osso, com o máximo de 10% de godura, resfriado, acondicionado em embalagem plástica. Dizeres de ritulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	4530	KG
50	**FILÉ CONGELADO DE MERLUZA** : Filé de Merluza:,íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou	5100	KG

	inferior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
51	**FRANGO/SOBRECOXA:** OBRIGATÓRIA: Carne de frango no corte de sobrecoxa. INSTRUÇÕES: 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. NOTA: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	11500	KG
52	**LINGUIÇA (FINA MISTA) -** acondicionada em embalagem a vácuo, contendo a desccrição das características do produto. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	1260	KG
53	**LINGUIÇA TOSCANA** - carne suína de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais, congelada, com no máximo 8% de gordura. Embalagem: embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, dada da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério de agricultura e carimbo de inspeção S.I.F.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.	1230	KG
54	**SALSICHA TIPO "HOT DOG":** Embalagem 5 kg -feita a partir de carne beneficiada sob inspeção sanitária, livre de parasitas. Aromas naturais: fumaça, salsicha, carne de frango e carne bovina, antioxidante eritobarto de sódio ins 316, conservante nitrito de sódio ins 250 e nitrato de sódio. Embalagem: a vácuo, plástica, atóxica, resistente, rotulada contendo as seguintes informações: marca, nome e endereço do abatedouro, nº do sif, data de fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento, conservação e peso liquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou com índices de fermentação pútrida. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto embalagem de 05 quilos.	880	KG
55	**ALECRIM: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e tipicos da variedade**	61	KG
56	**BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE**: 200 ml COMPOSIÇÃO: Obrigatória: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, extrato de malte, sal, estabilizantes: mono e diglicerídios, citrato de sódio e lecitina de soja. Isenta: Gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza eedulcorantes. Aprox. 193 Kcal/ 200 ml. Opcional: 1)Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX

57	**BISCOITO SALGADO INTEGRAL**. COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, malte, sal, açúcar, fermento biológico e fermento químico: bicarbonato de sódio. Poderá conter glúten. EMBALAGEM: primária, individual, 30 à 40g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	200	PCT
58	**COMINHO EM PÓ** Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertlizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietleno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 200g.	90	PCT
59	**DOCE DE MAMÃO** – 10 KG pastoso, acondicionado em Lata com 10 (dez) Kg, contendo a descrição das características do produto.	60	LATA
60	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL** COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Genetcamente Modifcados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietleno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	345	KG
61	**GELATINA SABOR ABACAXI** - 35 GR - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tarzanina (ins102). Embalagem: de 35 g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigato-riedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX
62	**PÃO CARECA: 50 gramas**, COMPOSIÇÃO: contendo ,50 gramas, fresco, com aspecto próprio, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo leite, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, até 300mg de sódio por porção de 50g, isento colesterol, gorduras trans, de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução da ANVISA RDC 90, de 18 de outubro de 2000. EMBALAGEM: Em saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega.	81000	PCT
63	**PÃO: 300gr** – COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 1) Pacote com 12 unidades.Todos os tipos: Farinha de trigo 100%, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. 2) Bisnaga “de leite”: leite ou soro de leite entre os componentes principais; COMPOSIÇÃO OPCIONAL: Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. ISENTO: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas, EMBALAGEM: Saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega. PESO: Peso Líquido: 25g (vinte e cinco gramas) a unidade. Pacote com 12 unidades, pesando o pacote 300gr.	3290	PCT

64	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA** Produto alimentar obtdo através do processo de extrusão termoplástica. Teor de proteína superior a 50%, umidade máxima 8,0%, fibra bruta máximo 4,0%. Embalagem: de 400 g, saco de polietleno atóxico, transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	70	PCT
65	**QUEIJO PROCESSADO Light 17g**. COMPOSIÇÃO: Ingredientes: Queijo Estepe, água, Leite concentrado resfriado integral, leite em pó, manteiga sal refinado, estabilizantes polifosfato de sódio e citrato de sódio, regulador de acidez, ácido cítrico, espessante carragena, e conservador ácido sórbico. Não contém glúten. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	9280	UND
66	**SUCO DE MARACUJÁ - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Maracujá - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Maracujá isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
67	**SUCO DE UVA - 01 litro** -Concentrado Líquido para Suco de Uva - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa,de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Uva isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada	2620	LITRO
68	**XAROPE DE GROSELHA**: 900ml -apresentação xarope concentrado, sabor groselha, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF
69	**XAROPE DE GUARANÁ:** 900 ml -xarope concentrado, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF
70	**ADOÇANTE LÍQUIDO: 90ml** COMPOSIÇÃO: A base de sucralose. Frasco de 90 ml. ISENTO de associações. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1200	UND
71	**ADOÇANTE DIETÉTICO SACHÊ** base de sucralose. ISENTO de associações. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem individual com 0,8g. Caixa com 1000 unidades.	41	CX
72	**AMIDO DE MILHO EM PÓ**:500GR COMPOSIÇÃO: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. ISENTO: de	1050	PCT

	Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), de matéria terrosa e parasitos. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. EMBALAGEM: Saco de polietileno leitoso acondicionado em caixas de papelão resistentes. Embalagem de 500g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
73	**BISCOITO ROSQUINHA ISENTO DE LEITE**: (400gr) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, aroma artificial de leite, estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, aroma artificial de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 400g.VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1450	PCT
74	**BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER (INDIVIDUAL)** – CX 180 SACHES-composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e àcido fólico, gordura vegetal, açúcar, extrato de maçtr, amido, margarina, soro de leite, sal, fermento químico (bicabornato de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: primária, individual, aproximadamente 11g. Validade mínima de 06 (seis) meses à partir da data de entrega. Caixa com 180 sachês.	150	CX
75	**CATCHUP:** 400 gr - base de tomate, acondicionado em embalagem com, no mínimo, 400g contendo a descrição das características do produto na embalagem – pote de 400g.	255	POTE
76	**CHÁ MATE NATURAL À GRANEL**. 250 GR - Especificação: folhas de erva mate selecionada e tostada num processo único. Embalagem: embalagem inicial deverá ser em saco plástico fechado e reembalado em caixa de papelão contendo a identificação e procedência do produto, data de validade, peso e a marca. Peso líquido caixa de 250 g.	350	CX
77	**CREME DE ARROZ CX 200 GR**-Farinha de Arroz com Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Isento de glúten. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa com 200g.	510	CX
78	**DOCE DE GOIABA 1 KG** -goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em embalagem de 1000 gramas, contendo a descrição das característcas do produto. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Genetcamente Modifcados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietleno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	50	PCT
79	**DOCE DE LEITE - 10 KG** - pastoso, acondicionado em lata com 10 Kg, contendo a descrição das características do produto.	120	LATA
80	**ERVILHA SECA** – 500g COMPOSIÇÃO: Partida e de 1ª qualidade, nova, constituída de grãos sãos e limpos, com teor de umidade máxima de 15% por peso, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em saco de polietileno atóxico,	270	PCT

	resistente, termossoldado, contendo 500g; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria M.A. 065/93. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.		
81	**FARINHA DE MANDIOCA:** (1kg) COMPOSIÇÃO: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca e crua. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico transparente não violado, resistente, contendo informação nutricional, lote, número do registro. 1 kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	855	KG
82	**FUBÁ** Composição: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: de 1 Kg, saco de polietleno transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	720	KG
83	**GELATINA SABOR MORANGO - 35GR** - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento:de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: de 35 g. saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. 35 g. Nota: produto dispensado da obrigato- riedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX
84	**GELEIA DE FRUTAS - 140 X 15 GR** - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	500	CX
85	**MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEM** COMPOSIÇÃO: Farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e urucum.Isento de glúten. Embalagem Individual com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	120	PCT
86	**MACARRÃO ESPAGUETE** - 500 gr massa preparada com ovos nº 8 ou 9, farinha de trigo tipo 1, com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Opcional: massa com sêmola de trigo, adição de vitaminas e minerais, dentro dos padrões da legislação. Poderá apresentar corante natural betacaroteno. Isento: de Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), amido de milho e outras farinhas que não seja a especificada. Corante artificial. Tipo e formato: tipo: longo, formato: espaguete. Embalagem: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1800	PCT
87	**MILHO PARA PIPOCA - 500 GR** - grãos selecionados de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: plástica, atóxica, transparente e incolor. Contendo a marca, nome e endereço do fabricante, lote. Peso: 500 g, data de fabricação e validade.	264	PCT
88	**SAL EM SACHÊ** iodado, refinado. Embalagem primária, individual com 1 g. Caixa com 1000 unidades. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	68	CX
89	**VINAGRE 750 ml** - fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro): produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária de álcool etílico potável. Ferentado acético de álcool e de vinho (AGRIN): produto obtido da mistura composta por 90% de fermantado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco. Opcional: sais que forneçam SO2 (dióxido de enxofre) para conservar o produto,	930	GRF

	água potável. Embalagem: PET (polietileno tereftalato) atóxica transparente		
90	**GOIABA VERMELHA** - devendo ser graúda, com 60 a 70% de maturação, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Com peso mínimo de 130 g.	970	KG
91	**KIWI:** sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	470	KG
92	**PIMENTÃO VERMELHO:** médio, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	175	KG
93	**REPOLHO ROXO:** tipo ramoso. As folhas deverão estar intactas e firmes. Pesando no mínimo 900 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	980	KG
94	**FÍGADO BOVINO: OBRIGATÓRIA**: Congelado, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor, cheiro e sabor característico	900	KG

	do produto sem manchas esverdeadas com ausência de sujidades, parasito e larvas. CLASSIFICAÇÃO: Víscera. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
95	**FRANGO/DRUMET -** obrigatória: carne de frango no corte de drumet. Instruções: 1) a carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) a carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°c (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (sif). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6600	KG
96	**LINGUIÇA CALABRESA**- carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionados de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês submetido ao processo de cura. Embalagem: a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.	1560	KG
97	**MOELA DE FRANGO**: Embalagem 01 kg- Sem o revestimento interno e sem resíduos, limpa e congelada. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº do lote, quantidade do produto, nº do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto. Embalagem de 01 quilo.	300	KG
98	**AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM - 500 ml -** acidez igual ou menor que 0,8%. Embalagem de vidro de coloração escura de 500 ml. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	990	FRASCO
99	**BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO EM PÓ -** lata de 380g. Contendo: Açúcar, maltodextrina, minerais, acidulante ácido cítrico, antoxidante ácido ascórbico e antumectante, amido, vitaminas, sal, aromatzante e corante artificial vermelho. Opcional: outras substâncias alimenticias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: soja e derivados (exceto lecitina de soja), gordura vegetal hidrogenada, espessastes conservadores e glúten. Embalagem: **lata de 380g**. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	150	LATA
100	**CANELA EM PAU** Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertlizantes. Embalagem: Saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identfcação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06	75	PCT

	(seis) meses a partr da data de entrega. **Pacote de 20g.**		
101	**CANELA EM PÓ** Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira, na forma de pó. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: em polietileno íntegro, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Pote de 30g**	180	PCT
102	**CEREAL MULTIGRÃOS** Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Trigo Integral, Açúcar, Farinha de Cevada, Água, Farinha de Aveia, Sal, Vitaminas e Mineral (Ferro, B1, B2 e B6), Estabilizante Fosfato Dipotássico Antumectante, Carbonato de Cálcio e Antoxidante Ácido Ascórbico. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em **lata com 400g**.	550	LATA
103	**CHÁ DE MAÇÃ** – Em sachês envelopados individualmente de aprox. **2g cada**. **Caixa com 10 sachês**.	510	CX
104	**CHÁ PRETO: Cx 10g** - ingredientes: folhas e talos de chá preto (camellia sinensis l kuntze) embalagem: acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedação mecânica (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação e procedência, nº do lote, data de validade, peso, marca. Embalagem contendo 10 sache com peso liquido de 10 gramas. Cx 10g	430	CX
105	**COLORAU: 500gr** obtidos de frutos maduros do urucum, dessecados e moídos com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Máximo 10% de sal, de acordo com normas vigentes. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500g do produto.	435	PCT
106	**CRAVO DA ÍNDIA: 40GR** - especificação: constituídos por botões florais sãos, secos e limpos. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 40g	165	PCT
107	**LEITE EM PÓ ISENTO DE LACTOSE** COMPOSIÇÃO: leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (A e D), podendo conter vitamina C e minerais (ferro e zinco) e emulsifcante lecitina de soja. INSENTO: de lactose. Embalagem Individual com **300 g**, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT
108	**Massa pronta para bolo sabor coco: Pacote de 400 gramas.** farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
109	**MILHO DE CANJICA (BRANCA) - 500 gr** composição: grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L.. Grupo: canjica misturada, subgrupo: despeliculado, classe:	1020	PCT

	branca, tipo 1. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima		
110	**ORÉGANO - 15g** Deverá ser consttuído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertlizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietleno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partr da data de entrega.Embalagem de 15g.	102	UND
111	**OVO DE CODORNA EM CONSERVA-** Balde Composição: Ovo de codorna, água, vinagre e sal, peso mínimo de 10 (dez) g a unidade. Validade mínima de 20 dias. Embalagem: Balde com peso bruto 2,1kg e peso liquído 1,2kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente.	84	BALDE
112	**QUEIJO RALADO - 50g** - tipo parmesão, contendo em sua composição ácido sórbico. Com dados de indentificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 50g.	945	UND
113	**REQUEIJÃO CREMOSO 200 GR** COMPOSIÇÃO: Leite, creme de leite, concentrado proteico do soro de leite, caseinato de Cálcio, fermentos lácteos, estabilizantes, cloreto de cálcio, sal, conservante, Sódio 180mg na porção de 30g. ISENTO de gordura trans e glúten. EMBALAGEM: Copo de 200g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partr da data de entrega.	1115	POTE
114	**SAL REFINADO DE MESA IODADO** - composição: cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo. Instrução: teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%. Embalagem: saco de polietileno transparente. **1 Kg.** Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1965	KG
115	**SORVETE NATURAL DE FRUTA** Composição: Leite em pó desnatado, açúcar, glicose, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante, emulsificante, sacarose, amido, estabilizante monoglicerídeo e monoestearato de sorbitana, espessantes goma guar e caragenato, vanila e aroma natural reforçado de fruta e/ou outros ingredientes permitdos por lei.Livre de: matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação.Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25ºC e transportado de forma adequada para manter suas característcas sensoriais.Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas ou em etqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador. **Pote de 2 litros.**	340	POTE
116	**SUCO DE ABACAXI - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Abacaxi - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Abacaxi isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação	2620	LITRO

	em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.		
117	**SUCO DE ACEROLA- 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Acerola - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Acerola isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
118	**ACELGA**- folhas integras, frescas. Maços de no mínimo 750 g cada. intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG
119	**AGRIÃO**- pesando no mínimo 400 g. , in natura, fresca, de 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG
120	**AIPIM**: com polpa branca, firme e intacta. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1500	KG
121	**ALFACE** - crespa, pesando no mínimo 250 g. in natura, fde 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	2380	KG
122	**BATATA BAROA**: devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e	1500	KG

	intactos		
123	**BRÓCOLIS FRESCO** - tipo ramoso. Características: folhas firmes sem áreas amareladas. Pesando no mínimo 900 g.	1620	KG
124	**CHEIRO VERDE** - fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. composto por salsa e cebolinha.	900	KG
125	**CHICÓRIA** - fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, com folhas compactas e firmes. De tamanho médio	1380	KG
126	**JILÓ**: coloração verde. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1500	KG
127	**LIMÃO TAITI**. Fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte	945	KG
128	**LAGARTO REDONDO** - carne bovina in natura, tipo lagarto redondo de primeira qualidade, de formato arredondado, alongado e bem definido, resfriado, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas, sem excesso de gordura e cartilagem, não amolecida, nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não viiolado, resitente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas, contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	3900	KG
129	**IOGURTE DIET 900 gr** - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, **SEM AÇÚCAR**, preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido lático), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	360	UND

5. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

5.1. O bem a ser adquirido é considerado bem comum, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado,

conforme disposto no Parágrafo Único do art. 1°, da Lei 10.520, de 2002.

6. DA ENTREGA

6.1. A entrega dos produtos deverá ser realizada no prazo máximo de 03 (dias) úteis, a contar da retirada da Nota de Empenho (OU da Ordem de Fornecimento);

LOCAIS DE ENTREGA	
HOSPITAL (HMSFX)	Rua General Bocaiuva, nº 16 – centro – Itaguaí / RJ.
RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	Rua Augusto Costa Pereira, s/nº - quadra 6 – Bairro Ito – Itaguaí / RJ
CAPS AD	Rua Harold Heidimgem, s/nº - Bairro São Francisco - Itaguaí / RJ.
CAPS BEM VIVER	Rua Waldir Ribeiro Novaes, 167 – Bairro São José – Itaguaí/ RJ
CAPS INFANTIL	Rua Reverendo Otávio Luiz Vieira, nº 545 – Centro - Itaguaí - RJ.

6.2. Os itens perecíveis solicitados deverão ser entregues em veículos refrigerados, 01 (uma) vezes por semana **(3ª feiras),** nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria, respeitando os seguintes critérios de temperatura:

6.2.1. Congelados: - 18ºC com tolerância até -12ºC;

6.2.2. Resfriados: 6ºC a 10ºC, conforme especificação do fabricante;

6.2.3 Refrigerados: até 6ºC com tolerância a 7ºC.

6.2.4 . Deverá ser apresentado Certificado de Inspeção Sanitária do(s) Veículo(s), concedido pela autoridade Sanitária competente.

6.3. Os itens perecíveis **(hortifrutigranjeiros**) solicitados deverão ser entregues, 02 (duas) vezes por semana **(3ª e 5ª feiras)**, nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.

6.4. Os itens secos deverão ser entregues 01 (uma) vez por semana, nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.

6.4.1. O fornecimento será parcelado e contínuo.

6.5. Os prazos de entrega admitem prorrogação, mantidas as demais obrigações, desde que ocorra algum dos motivos previstos no art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93;

6.6. Toda prorrogação de prazo de entrega deverá ser justificada por escrito e previamente autorizada pela Autoridade Superior, devendo a solicitação ser encaminhada à Secretaria Municipal de Saúde, até 02 (dois) dias antes do vencimento do prazo de entrega estipulado e ainda na vigência contratual;

6.7. A entrega do material deverá ser informada à Secretaria Municipal de Saúde com antecedência mínima de 02 (dois) dias.

6.8. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses do prazo total recomendado pelo fabricante.

7. DO RECEBIMENTO

7.1. O objeto do contrato será recebido em consonância com o art. 73 da Lei nº 8.666/93, na seguinte forma:

a) **Provisoriamente**, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da efetiva entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, constando das seguintes fases:

a.1) Abertura das embalagens;

a.2) Comprovação de que o material atende às especificações mínimas exigidas ou aquelas superiores oferecidas.

b) **Definitivamente**, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais e conseqüente aceitação mediante termo circunstanciado:

b.1) Na hipótese de a verificação a que se refere a alínea "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

7.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Entregar os bens, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados nos itens 4 e 6 do presente instrumento;

8.2. Entregar o material dentro das especificações estabelecidas, em embalagens originais e invioláveis, responsabilizando-se pela troca, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, dos itens que, porventura, estejam fora das especificações e/ou do prazo de validade ou com embalagem danificada, independentemente do motivo alegado, e às suas expensas;

8.2.1. A inobservância ao disposto no subitem **8.2.** implicará o não pagamento do valor devido à Contratada, até que haja a necessária regularização.

8.3. Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluídos no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;

8.4. Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;

8.5. Comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

8.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;

8.7. Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros;

8.8. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação;

8.9. Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do produto, reservando à Contratante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados;

8.10. Emitir fatura no valor pactuado e condições do Contrato, apresentando-a ao Contratante para ateste e pagamento;

8.11. Observar as demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar na Nota Fiscal a efetiva execução do objeto;

9.2. Vetar o emprego de qualquer produto e/ou serviços que considerar incompatível com as especificações apresentadas na proposta da CONTRATADA que possa ser inadequado, nocivo ou prejudicial à saúde dos servidores;

9.3. Designar servidor ou Comissão para proceder aos recebimentos provisórios e definitivos do objeto contratado, ou rejeitá-lo;

9.4. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no item "Das Condições de Pagamento" neste termo;

9.5. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

9.6. Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do objeto;

9.7. Aplicar à Contratada as sanções administrativas regulamentares contratuais cabíveis;

9.8. Solicitar a troca dos produtos que não atenderem às especificações do objeto contratado;

9.9. Notificar a Contratada, por escrito, a ocorrência de eventuais falhas ou imperfeições no fornecimento, fixando prazo para sua correção;

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

10. DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representante(s) do CONTRATANTE especialmente designado(s) por Portaria expedida pelo Secretário Municipal de Saúde (ordenador de despesa).
10.2. Os atestos referentes à execução do contrato deverão ser realizados pelo fiscal do contrato a que se refere o item anterior e por outro servidor da mesma pasta, também designado por Portaria do respectivo titular.

10.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
10.4. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.5. Ficam reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omisso ou duvidoso não previsto no presente processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para o MUNICÍPIO ou modificação da contratação.

10.6. As decisões que ultrapassam a competência do fiscal deverão ser solicitadas formalmente pela CONTRATADA à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

11. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega;

11.2. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato;

11.3. O pagamento será realizado mediante apresentação da Nota Fiscal no Setor de Protocolo da Prefeitura de Itaguaí, situado na Rua General Bocaiúva, 636, Centro, Itaguaí acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista da contratada e demais documentos que vierem a ser exigidos pelo órgão de Controle Municipal, devidamente atestada pelos servidores designados para recebimento dos materiais.

11.3.1. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida em nome do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAGUAI – CNPJ nº. 11.855.524/0001-80 – Av. Pref. Isoldackson Cruz de Brito, 18.745 - Vila Margarida, Itaguaí - RJ, CEP: 23825-840.

11.4. A Contratante reserva-se o direito de reter o pagamento de faturas para satisfação de penalidades pecuniárias aplicadas ao fornecedor e para ressarcir danos a terceiros;

11.5. O prazo de pagamento da Nota Fiscal será de até 30 (trinta) dias a partir da data final do período de adimplemento e mediante sua apresentação juntamente com os demais documentos mencionados no Subitem 11.3, ao Protocolo Geral Municipal;

11.6. Em caso de devolução da Nota Fiscal/Fatura para correção, o prazo de pagamento passará a fluir após a sua reapresentação. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como, da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ;

11.7. No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Município, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Neste caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA;

11.8. A nota fiscal isenta de erros, deverá ser previamente atestada pelo Fiscal do Contrato e servidor designado pelo ordenador de despesas;
11.9. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do contratado, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação;

11.10. Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelos agentes competentes.

11.11. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IPCA e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro *rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% pro *rata die*.

12. DO PRAZO DO CONTRATO

12.1. O prazo de vigência é de 12 (doze) meses, contados a partir da emissão da Ordem de Fornecimento expedida pelo Setor de Compras da Secretaria Municipal de Saúde;

13. DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas com a execução do contrato correrão à conta da seguinte classificação orçamentária:

Funcional Programática:
Manut/Operac.do Programa/Atend/Acomp.Psicossocial
Programa de Trabalho: 11.02.10.302.0562.2.199
Natureza de despesa: 33.90.30
Fonte de recurso: 600 (Federal), 621 (Estadual) e 500 (Municipal)

Manut/Operacionalização do Hospital Municipal
Programa de Trabalho: 11.02.10.302.0563.2.147
Natureza de despesa: 33.90.30
Fonte de recurso: 600 (Federal), 621 (Estadual) e 500 (Municipal)

Recursos Federais e Estaduais recebidos por transferência regular e automática (fundo a fundo).

14. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

14.1. Para fins de comprovação de qualificação técnica, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Atestado(s) de comprovação de aptidão para fornecimento de bens e serviços que se pretende contratar, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, apresentado em papel timbrado da empresa com as devidas informações do signatário, no quantitativo mínimo de 25%. Em caso de fundada e justificada dúvida sobre a autenticidade do(s) documento(s), em sintonia com o disposto no Decreto Federal nº 9.094/18 c/c Lei de nº 13.726/18, poderá ser solicitada a apresentação do documento com firma reconhecida ou cópia autenticada.

b) Apresentar Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Antes de apresentar a proposta, a licitante deverá realizar todos os levantamentos essenciais, de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega ou alteração de qualidade. Inclusive consultando com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega, não cabendo a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte dos fornecedores;

15.2. O preço total proposto deverá considerar a consecução do objeto, englobando todos os custos diretos e indiretos incidentes, inclusive a entrega e o descarregamento;

15.3. Para as sanções administrativas serão levadas em conta a legislação que rege a matéria concernente às licitações e contratos administrativos.

Itaguaí, 28 de junho de 2023.

Carlos Eduardo Carneiro Zóia.
Secretário Municipal de Saúde
Matrícula: 45.944

ANEXO II

CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROCESSO Nº 9062/23		SECRETARIA RESPONSÁVEL: SAÚDE		DATA: 21/07/2023	
PRODUTO: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
CLASSIFICAÇÃO PROGRAMÁTICA		QTDE	UND	VALOR PARA LICITAÇÃO	
Item	ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS			VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	**BATATA FRITA TIPO PALHA:** 500G - COMPOSIÇÃO: Batata, gordura vegetal, sal. De primeira qualidade integra e crocante. Sabor natural. Com no máximo 56mg de sódio na porção de 25g. ISENTO: Corantes artificiais e gordura trans. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem plástica de 500g ou pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Contendo a descrição das características do produto. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	795	PCT	**R$ 17,42**	**R$ 13.848,90**
2	**BISCOITO CREAM-CRACKER ISENTO DE LEITE:** (Embalagem 200g) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	3700	PCT	**R$ 6,05**	**R$ 22.385,00**
3	**BISCOITO DE MAISENA ISENTO DE LEITE**: 400GR -COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e	2700	PCT	**R$ 10,77**	**R$ 29.079,00**

	bicarbonato de amônia), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha , proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem de 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
4	**BISCOITO DE MAIZENA**:(200 gr) farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal. Opcional: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: corantes artificiais e gordura trans. Embalagem: pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Pacote de 200g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6300	PCT	**R$ 3,40**	**R$ 21.420,00**
5	**BISCOITO INTEGRAL** - 156g: COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo integral, açúcar, açúcar invertido, sal, cálcio, maltodrestrina, vitaminas: Niacina (Vitamina B3), riboflavina (Vitamina B2), tiamina (Vitamina B1) e fermentos químicos: fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio e amônio. Contém Glúten e contém derivados de trigo. EMBALAGEM: Contendo 06 (seis) embalagens de 26g cada. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6900	PCT	**R$ 6,80**	**R$ 46.920,00**
6	**BISCOITO ROSQUINHA**: 800 GR - sabor coco, em embalagem plástica, atóxica, termosselada, contendo no mínimo 800g do produto. Aparência massa torrada	1420	PCT	**R$ 11,28**	**R$ 16.017,60**
7	**CACAU EM PÓ**: 200GR - COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	180	PCT	**R$ 21,58**	**R$ 3.884,40**
8	**CEREAL DE ARROZ PRÉ** - COZIDO (infantil):LATA 400GR para preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês	550	LATA	**R$ 13,93**	**R$ 7.661,50**

	monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.				
9	**CEREAL DE MILHO PRÉ COZIDO (INFANTIL)** LATA 400GR Para o preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de milho, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA	**R$ 14,23**	**R$ 7.826,50**
10	**CREME DE LEITE:** 200 GR - especificação: Embalagem: de 200 gramas.ingredientes: leite em pó desnatado, estabilizante, celulose cristalina, carboximetilcelulose, carragena, citrato de sódio, fosfato dissódico homogeneizado. Não contém glúten. Embalagem: tetra pack, com identificação e procedência, código do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Embalagem: de 200 gramas.	2655	CX	**R$ 4,47**	**R$ 11.867,85**
11	**DOCE DE GOIABA** - 7 KG goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em peça com 7 Kg, contendo a descrição das características do produto.	20	UND	**R$ 110,63**	**R$ 2.212,60**
12	**EXTRATO DE TOMATE** - 350GR - preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Concentrado, acondicionado em embalagem com 350 g, contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.	4800	PCT	**R$ 4,76**	**R$ 22.848,00**

13	**FARINHA LÁCTEA** - 400 gr - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal aromatizante. Opcional: outras substâncias alimentícias, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: conservadores e quaisquer outras substâncias que descaracterizem o produto. Embalagem: saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata. Lata de 400 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT	**R$ 19,99**	**R$ 7.796,10**
14	**GELEIA DE FRUTAS DIET** - 140 X 15 GR - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	170	CX	**R$ 90,93**	**R$ 15.458,10**
15	**GELEIA DE MOCOTÓ** - Cx 220 gr condicionada em embalagem tipo "tetra pack" - Cx 220 g.	1740	CX	**R$ 5,02**	**R$ 8.734,80**
16	**IOGURTE 900 gr** - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido lático), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	3940	UND	**R$ 12,85**	**R$ 50.629,00**
17	**LEITE INTEGRAL** - leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização. UHT ou UAT. Embalagem: primária: cartonada asséptica. 1 litro. Nota: produto com registro obrigatório no mapa S.I.F.. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	27680	LITRO	**R$ 5,73**	**R$ 158.606,40**
18	**MAIONESE** - embalagem 500 gr - especificação: ingredientes: emulsão cremosa, obtida de água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido lático, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidante ácido cítrico, BHT e BHA. De coloração amarela clara, com cheiro e	1100	POTE	**R$ 8,48**	**R$ 9.328,00**

	sabor próprio, Isento de sujidade e seus ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: acondicionado em pote de vidro ou plástico vedado hermeticamente, contendo a identificação e procedência, marca, nº do lote, data de fabricação e data de validade e o peso.				
19	**MANTEIGA** - **sachê de 10g com sal** embalagem com 192 unidades.	300	CX	**R$ 145,92**	**R$ 43.776,00**
20	**MANTEIGA- sachê de 10g sem sal** embalagem com 192 unidades.	150	CX	**R$ 192,00**	**R$ 28.800,00**
21	**MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR CENOURA** : PACOTE 400 GR - farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT	**R$ 6,32**	**R$ 14.536,00**
22	**MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR FUBÁ** : PACOTE 400 gr farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT	**R$ 6,32**	**R$ 14.536,00**
23	**MOLHO DE TOMATE**: 340 GR - COMPOSIÇÂO: 340 gr -Tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjericão, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pct 340g.	1200	PCT	**R$ 3,54**	**R$ 4.248,00**
24	**NÉCTAR SABOR ACEROLA. 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de acerola, açúcar, aroma natural, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico (Vitamina C). Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado. (TETRA PACK). Rotulagem: deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX	**R$ 2,33**	**R$ 9.343,30**
25	**NÉCTAR SABOR GOIABA. 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de goiaba, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de	4010	CX	**R$ 2,33**	**R$ 9.343,30**

	entrega.				
26	**NÉCTAR SABOR MANGA. 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de manga, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX	**R$ 2,33**	**R$ 9.343,30**
27	**NÉCTAR SABOR PÊSSEGO: 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de pêssego, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX	**R$ 2,33**	**R$ 9.343,30**
28	**PÃO DE FORMA** - 500gr - especificação: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal refinado, açúcar, gordura vegetal, conservador propionato de cálcio, emulsificante polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha fosfato monocálcico e azodicarbonamida. Contém glutén. Aspecto: miolo de cor branca, com casca, fatiado horizontalmente. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 g. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 (sete) dias contando da data da entrega.	3890	PCT	**R$ 7,64**	**R$ 29.719,60**
29	**PÃO INTEGRAL (12 grãos):** 500 GR - ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de girassol, grão de trigo, grão de centeio, gritz de milho, flocos de aveia, farinha de centeio, farinha de linhaça, sal refinado, semente de linhaça, flocos de centeio, gergelim, grão de quinoa, gritz de soja, grão de cevada, grão de milheto, grão de trificale, conservador propianato de cálcio, emulsificante estearoil-2-lactil lactato de cálcio e goma guar, acidulante ácido láctico,	3170	PCT	**R$ 13,84**	**R$ 43.872,80**

	edulcorante sucralose. Contém glúten. ASPECTO: miolo de cor branco-pardo, com casca, fatiado horizontalmente. EMBALAGEM: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 gramas. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 dias contando da data da entrega.				
30	**QUEIJO MINAS - 2 kg** -tipo frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado,resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso peça individual acondicionada em embalagem plástica com 2 Kg original. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no Ministério da Agricultura / S.I.F. / DIPOA e carimbo da inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1470	KG	**R$ 36,11**	**R$ 53.081,70**
31	**SUCO DE CAJU - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Caju - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Caju isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO	**R$ 8,25**	**R$ 21.615,00**

32	**SUCO DE MANGA - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Manga - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Manga isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO	**R$ 9,80**	**R$ 25.676,00**
33	**TRIGO PARA QUIBE** - 500 gr - trigo selecionado de primeira qualidade isento de mofo ou bolores. Embalagem: plástica atóxica, transparente e incolor, termosselada contendo a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote nº de registro do órgão competente. Embalagem contendo 500 g com validade mínima de 06 (seis) meses.	465	PCT	**R$ 8,33**	**R$ 3.873,45**
34	**ABOBÓRA** - bahiana, com peso de no mínimo de 03 (três) Kg a unidade.	5160	KG	**R$ 3,42**	**R$ 17.647,20**
35	**ABOBRINHA BRASILEIRA** : de coloração verde claro, tamanho médio, pesando no mínimo 300 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas	1200	KG	**R$ 4,45**	**R$ 5.340,00**

	em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.				
36	**BATATA INGLESA:** Tipo inglesa, lavada, lisa, devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	9930	KG	**R$ 5,38**	**R$ 53.423,40**
37	**BERINJELA:** tamanho e coloração uniforme e típicas da variedade, sem apresentar orifícios. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1140	KG	**R$ 6,87**	**R$ 7.831,80**

38	**CHUCHU** de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	7500	KG	**R$ 2,45**	**R$ 18.375,00**
39	**QUIABO** - verde escuro, sem manchas, macio e tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1500	KG	**R$ 9,26**	**R$ 13.890,00**
40	**TOMATE:** de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. aspecto globoso, cor vermelha, graúda.	4080	KG	**R$ 7,29**	**R$ 29.743,20**
41	**CARNE BOVINA (SALGADA**) - SECA (CHARQUE) dianteiro, de primeira qualidade. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	4130	KG	**R$ 38,73**	**R$ 159.954,90**
42	**CARNE BOVINA (COSTELA**): com osso, com máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionado em ambalagem plástica.	2200	KG	**R$ 29,45**	**R$ 64.790,00**
43	**CARNE BOVINA (PATINHO)** - sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	6800	KG	**R$ 38,45**	**R$ 261.460,00**
44	**CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCA**- sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	8600	KG	**R$ 38,92**	**R$ 334.712,00**
45	**CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA CUBO**: OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em cubo.	7100	KG	**R$ 30,74**	**R$ 218.254,00**

	Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.				
46	**CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA EM PEÇA** : Pacote de 5Kg Primária. OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em peça. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	5300	KG	**R$ 30,39**	**R$ 161.067,00**
47	**CARNE BOVINA PÁ MOÍDA:** Pacote 5 kg OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, em peça, resfriada, aparada e apresentada no corte acém. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. CORTE: Pá: Corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé da costela, limitando-se, em sua porção inferior com o corte da costela-do-dianteiro. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vacuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	6660	KG	**R$ 30,05**	**R$ 200.133,00**

48	**CARNE SUÍNA (CARRÉ)** - congelada, cortada em porções de 130 a 160 g, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, ambalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, selado. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes infromações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.I.F.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	4600	KG	**R$ 19,89**	**R$ 91.494,00**
49	**CARNE SUÍNA (COSTELINHA)** - com osso, com o máximo de 10% de godura, resfriado, acondicionado em embalagem plástica. Dizeres de ritulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	4530	KG	**R$ 26,83**	**R$ 121.539,90**
50	**FILÉ CONGELADO DE MERLUZA** : Filé de Merluza:,íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	5100	KG	**R$ 40,50**	**R$ 206.550,00**
51	**FRANGO/SOBRECOXA:** OBRIGATÓRIA: Carne de frango no corte de sobrecoxa. INSTRUÇÕES: 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. NOTA: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	11500	KG	**R$ 14,86**	**R$ 170.890,00**
52	**LINGUIÇA (FINA MISTA)** - acondicionada em embalagem a vácuo, contendo a desccrição das características do produto. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	1260	KG	**R$ 20,51**	**R$ 25.842,60**

53	**LINGUIÇA TOSCANA** - carne suína de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais, congelada, com no máximo 8% de gordura. Embalagem: embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, dada da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério de agricultura e carimbo de inspeção S.I.F.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.	1230	KG	**R$ 21,11**	**R$ 25.965,30**
54	**SALSICHA TIPO "HOT DOG":** Embalagem 5 kg -feita a partir de carne beneficiada sob inspeção sanitária, livre de parasitas. Aromas naturais: fumaça, salsicha, carne de frango e carne bovina, antioxidante eritobarto de sódio ins 316, conservante nitrito de sódio ins 250 e nitrato de sódio. Embalagem: a vácuo, plástica, atóxica, resistente, rotulada contendo as seguintes informações: marca, nome e endereço do abatedouro, nº do sif, data de fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento, conservação e peso liquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou com índices de fermentação pútrida. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto embalagem de 05 quilos.	880	KG	**R$ 12,44**	**R$ 10.947,20**
55	**ALECRIM: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e tipicos da variedade**	61	KG	**R$ 30,47**	**R$ 1.858,67**
56	**BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE**: 200 ml COMPOSIÇÃO: Obrigatória: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, extrato de malte, sal, estabilizantes: mono e diglicerídios, citrato de sódio e lecitina de soja. Isenta: Gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza eedulcorantes. Aprox. 193 Kcal/ 200 ml. Opcional: 1)Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. EMBALAGEM: Primária:	4010	CX	**R$ 2,64**	**R$ 10.586,40**

	Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
57	**BISCOITO SALGADO INTEGRAL**. COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, malte, sal, açúcar, fermento biológico e fermento químico: bicarbonato de sódio. Poderá conter glúten. EMBALAGEM: primária, individual, 30 à 40g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	200	PCT	**R$ 3,63**	**R$ 726,00**
58	**COMINHO EM PÓ** Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertlizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietleno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 200g.	90	PCT	**R$ 7,96**	**R$ 716,40**
59	**DOCE DE MAMÃO** – 10 KG pastoso, acondicionado em Lata com 10 (dez) Kg, contendo a descrição das características do produto.	60	LATA	**R$ 135,86**	**R$ 8.151,60**
60	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL** COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Genetcamente Modifcados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietleno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	345	KG	**R$ 7,58**	**R$ 2.615,10**
61	**GELATINA SABOR ABACAXI** - 35 GR - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tarzanina (ins102). Embalagem: de 35 g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigato-riedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX	**R$ 2,17**	**R$ 4.752,30**

62	**PÃO CARECA: 50 gramas**, COMPOSIÇÃO: contendo ,50 gramas, fresco, com aspecto próprio, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo leite, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, até 300mg de sódio por porção de 50g, isento colesterol, gorduras trans, de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução da ANVISA RDC 90, de 18 de outubro de 2000. EMBALAGEM: Em saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega.	81000	PCT	**R$ 1,07**	**R$ 86.670,00**
63	**PÃO: 300gr** – COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 1) Pacote com 12 unidades.Todos os tipos: Farinha de trigo 100%, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. 2) Bisnaga "de leite": leite ou soro de leite entre os componentes principais; COMPOSIÇÃO OPCIONAL: Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. ISENTO: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas, EMBALAGEM: Saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega. PESO: Peso Líquido: 25g (vinte e cinco gramas) a unidade. Pacote com 12 unidades, pesando o pacote 300gr.	3290	PCT	**R$ 9,45**	**R$ 31.090,50**
64	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA** Produto alimentar obtdo através do processo de extrusão termoplástica. Teor de proteína superior a 50%, umidade máxima 8,0%, fibra bruta máximo 4,0%. Embalagem: de 400 g, saco de polietleno atóxico, transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	70	PCT	**R$ 11,70**	**R$ 819,00**
65	**QUEIJO PROCESSADO Light 17g**. COMPOSIÇÃO: Ingredientes: Queijo Estepe, água, Leite concentrado resfriado integral, leite em pó, manteiga sal refinado, estabilizantes polifosfato de sódio e citrato de sódio, regulador de acidez, ácido cítrico, espessante carragena, e conservador	9280	UND	**R$ 1,46**	**R$ 13.548,80**

	ácido sórbico. Não contém glúten. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
66	**SUCO DE MARACUJÁ - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Maracujá - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Maracujá isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO	**R$ 13,85**	**R$ 36.287,00**
67	**SUCO DE UVA - 01 litro** -Concentrado Líquido para Suco de Uva - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa,de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Uva isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada	2620	LITRO	**R$ 10,94**	**R$ 28.662,80**
68	**XAROPE DE GROSELHA**: 900ml - apresentação xarope concentrado, sabor groselha, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF	**R$ 14,21**	**R$ 21.599,20**
69	**XAROPE DE GUARANÁ:** 900 ml - xarope concentrado, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF	**R$ 11,82**	**R$ 17.966,40**

70	**ADOÇANTE LÍQUIDO: 90ml** COMPOSIÇÃO: A base de sucralose. Frasco de 90 ml. ISENTO de associações. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1200	UND	**R$ 9,90**	**R$ 11.880,00**
71	**ADOÇANTE DIETÉTICO SACHÊ** base de sucralose. ISENTO de associações. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem individual com 0,8g. Caixa com 1000 unidades.	41	CX	**R$ 72,14**	**R$ 2.957,74**
72	**AMIDO DE MILHO EM PÓ**:500GR COMPOSIÇÃO: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. ISENTO: de Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), de matéria terrosa e parasitos. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. EMBALAGEM: Saco de polietileno leitoso acondicionado em caixas de papelão resistentes. Embalagem de 500g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1050	PCT	**R$ 10,41**	**R$ 10.930,50**
73	**BISCOITO ROSQUINHA ISENTO DE LEITE**: (400gr) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, aroma artificial de leite, estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, aroma artificial de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 400g.VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1450	PCT	**R$ 7,55**	**R$ 10.947,50**
74	**BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER (INDIVIDUAL)** – CX 180 SACHES-composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e àcido fólico, gordura vegetal, açúcar, extrato de maçtr, amido, margarina, soro de leite, sal, fermento químico (bicabornato de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: primária, individual, aproximadamente 11g. Validade mínima de 06 (seis) meses à partir da data de entrega. Caixa com 180 sachês.	150	CX	**R$ 73,94**	**R$ 11.091,00**

75	**CATCHUP:** 400 gr - base de tomate, acondicionado em embalagem com, no mínimo, 400g contendo a descrição das características do produto na embalagem – pote de 400g.	255	POTE	**R$ 6,74**	**R$ 1.718,70**
76	**CHÁ MATE NATURAL À GRANEL**. 250 GR - Especificação: folhas de erva mate selecionada e tostada num processo único. Embalagem: embalagem inicial deverá ser em saco plástico fechado e reembalado em caixa de papelão contendo a identificação e procedência do produto, data de validade, peso e a marca. Peso líquido caixa de 250 g.	350	CX	**R$ 10,31**	**R$ 3.608,50**
77	**CREME DE ARROZ CX 200 GR**- Farinha de Arroz com Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Isento de glúten. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa com 200g.	510	CX	**R$ 4,38**	**R$ 2.233,80**
78	**DOCE DE GOIABA 1 KG** -goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em embalagem de 1000 gramas, contendo a descrição das característcas do produto. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Genetcamente Modifcados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietleno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	50	PCT	**R$ 15,04**	**R$ 752,00**
79	**DOCE DE LEITE - 10 KG** - pastoso, acondicionado em lata com 10 Kg, contendo a descrição das características do produto.	120	LATA	**R$ 191,32**	**R$ 22.958,40**
80	**ERVILHA SECA** – 500g COMPOSIÇÃO: Partida e de 1ª qualidade, nova, constituída de grãos sãos e limpos, com teor de umidade máxima de 15% por peso, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo 500g; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria M.A. 065/93. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	270	PCT	**R$ 9,10**	**R$ 2.457,00**

81	**FARINHA DE MANDIOCA:** (1kg) COMPOSIÇÃO: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca e crua. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico transparente não violado, resistente, contendo informação nutricional, lote, número do registro. 1 kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	855	KG	**R$ 9,15**	**R$ 7.823,25**
82	**FUBÁ** Composição: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: de 1 Kg, saco de polietleno transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	720	KG	**R$ 3,87**	**R$ 2.786,40**
83	**GELATINA SABOR MORANGO - 35GR** - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento:de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: de 35 g. saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. 35 g. Nota: produto dispensado da obrigato-riedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX	**R$ 2,17**	**R$ 4.752,30**
84	**GELEIA DE FRUTAS - 140 X 15 GR** - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	500	CX	**R$ 150,27**	**R$ 75.135,00**
85	**MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEM** COMPOSIÇÃO: Farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e urucum.Isento de glúten. Embalagem Individual com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	120	PCT	**R$ 8,03**	**R$ 963,60**
86	**MACARRÃO ESPAGUETE** - 500 gr massa preparada com ovos nº 8 ou 9, farinha de trigo tipo 1, com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Opcional: massa com sêmola de trigo, adição de vitaminas e minerais, dentro dos padrões da legislação. Poderá apresentar corante natural betacaroteno. Isento: de Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), amido de milho e outras farinhas que não seja a especificada. Corante artificial. Tipo e formato: tipo: longo, formato: espaguete. Embalagem: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e	1800	PCT	**R$ 5,01**	**R$ 9.018,00**

	resistente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega				
87	**MILHO PARA PIPOCA - 500 GR** - grãos selecionados de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: plástica, atóxica, transparente e incolor. Contendo a marca, nome e endereço do fabricante, lote. Peso: 500 g, data de fabricação e validade.	264	PCT	**R$ 6,89**	**R$ 1.818,96**
88	**SAL EM SACHÊ** iodado, refinado. Embalagem primária, individual com 1 g. Caixa com 1000 unidades. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	68	CX	**R$ 25,62**	**R$ 1.742,16**
89	**VINAGRE 750 ml** - fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro): produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária de álcool etílico potável. Ferentado acético de álcool e de vinho (AGRIN): produto obtido da mistura composta por 90% de fermantado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco. Opcional: sais que forneçam SO2 (dióxido de enxofre) para conservar o produto, água potável. Embalagem: PET (polietileno tereftalato) atóxica transparente	930	GRF	**R$ 3,92**	**R$ 3.645,60**
90	**GOIABA VERMELHA** - devendo ser graúda, com 60 a 70% de maturação, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Com peso mínimo de 130 g.	970	KG	**R$ 10,62**	**R$ 10.301,40**
91	**KIWI:** sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a	470	KG	**R$ 25,19**	**R$ 11.839,30**

	sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.				
92	**PIMENTÃO VERMELHO:** médio, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	175	KG	**R$ 16,59**	**R$ 2.903,25**
93	**REPOLHO ROXO:** tipo ramoso. As folhas deverão estar intactas e firmes. Pesando no mínimo 900 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	980	KG	**R$ 5,81**	**R$ 5.693,80**

94	**FÍGADO BOVINO: OBRIGATÓRIA**: Congelado, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor, cheiro e sabor característico do produto sem manchas esverdeadas com ausência de sujidades, parasito e larvas. CLASSIFICAÇÃO: Víscera. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	900	KG	**R$ 17,88**	**R$ 16.092,00**
95	**FRANGO/DRUMET -** obrigatória: carne de frango no corte de drumet. Instruções: 1) a carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) a carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°c (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (sif). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6600	KG	**R$ 17,48**	**R$ 115.368,00**
96	**LINGUIÇA CALABRESA**- carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionados de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês submetido ao processo de cura. Embalagem: a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.	1560	KG	**R$ 19,40**	**R$ 30.264,00**
97	**MOELA DE FRANGO**: Embalagem 01 kg- Sem o revestimento interno e sem resíduos, limpa e congelada. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº do lote, quantidade do produto, nº do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif. O	300	KG	**R$ 12,52**	**R$ 3.756,00**

	transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto. Embalagem de 01 quilo.				
98	**AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM - 500 ml -** acidez igual ou menor que 0,8%. Embalagem de vidro de coloração escura de 500 ml. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	990	FRASCO	**R$ 27,94**	**R$ 27.660,60**
99	**BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO EM PÓ -** lata de 380g. Contendo: Açúcar, maltodextrina, minerais, acidulante ácido cítrico, antoxidante ácido ascórbico e antumectante, amido, vitaminas, sal, aromatzante e corante artificial vermelho. Opcional: outras substâncias alimenticias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: soja e derivados (exceto lecitina de soja), gordura vegetal hidrogenada, espessastes conservadores e glúten. Embalagem: **lata de 380g**. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	150	LATA	**R$ 17,31**	**R$ 2.596,50**
100	**CANELA EM PAU** Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertlizantes. Embalagem: Saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identfcação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partr da data de entrega. **Pacote de 20g.**	75	PCT	**R$ 6,96**	**R$ 522,00**
101	**CANELA EM PÓ** Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira, na forma de pó. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: em polietileno íntegro, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Pote de 30g**	180	PCT	**R$ 9,45**	**R$ 1.701,00**
102	**CEREAL MULTIGRÃOS** Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Trigo Integral, Açúcar, Farinha de Cevada, Água, Farinha de Aveia, Sal, Vitaminas e Mineral (Ferro, B1, B2 e B6), Estabilizante Fosfato Dipotássico Antumectante, Carbonato de Cálcio e Antoxidante Ácido Ascórbico. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de	550	LATA	**R$ 16,00**	**R$ 8.800,00**

	fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em **lata com 400g**.				
103	**CHÁ DE MAÇÃ** – Em sachês envelopados individualmente de aprox. **2g cada**. **Caixa com 10 sachês**.	510	CX	**R$ 5,83**	**R$ 2.973,30**
104	**CHÁ PRETO: Cx 10g** - ingredientes: folhas e talos de chá preto (camellia sinensis l kuntze) embalagem: acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedação mecânica (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação e procedência, nº do lote, data de validade, peso, marca. Embalagem contendo 10 sache com peso liquido de 10 gramas. Cx 10g	430	CX	**R$ 4,20**	**R$ 1.806,00**
105	**COLORAU: 500gr** obtidos de frutos maduros do urucum, dessecados e moídos com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Máximo 10% de sal, de acordo com normas vigentes. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500g do produto.	435	PCT	**R$ 9,99**	**R$ 4.345,65**
106	**CRAVO DA ÍNDIA: 40GR** - especificação: constituídos por botões florais sãos, secos e limpos. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 40g	165	PCT	**R$ 14,82**	**R$ 2.445,30**
107	**LEITE EM PÓ ISENTO DE LACTOSE** COMPOSIÇÃO: leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (A e D), podendo conter vitamina C e minerais (ferro e zinco) e emulsifcante lecitina de soja. INSENTO: de lactose. Embalagem Individual com **300 g**, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT	**R$ 24,90**	**R$ 9.711,00**

108	**Massa pronta para bolo sabor coco: Pacote de 400 gramas.** farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT	**R$ 6,32**	**R$ 14.536,00**
109	**MILHO DE CANJICA (BRANCA) - 500 gr** composição: grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L.. Grupo: canjica misturada, subgrupo: despeliculado, classe: branca, tipo 1. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima	1020	PCT	**R$ 10,78**	**R$ 10.995,60**
110	**ORÉGANO - 15g** Deverá ser consttuído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertlizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietleno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partr da data de entrega.Embalagem de 15g.	102	UND	**R$ 7,11**	**R$ 725,22**
111	**OVO DE CODORNA EM CONSERVA-** Balde Composição: Ovo de codorna, água, vinagre e sal, peso mínimo de 10 (dez) g a unidade. Validade mínima de 20 dias. Embalagem: Balde com peso bruto 2,1kg e peso liquído 1,2kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente.	84	BALDE	**R$ 92,16**	**R$ 7.741,44**
112	**QUEIJO RALADO - 50g** - tipo parmesão, contendo em sua composição ácido sórbico. Com dados de indentificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 50g.	945	UND	**R$ 6,30**	**R$ 5.953,50**
113	**REQUEIJÃO CREMOSO 200 GR** COMPOSIÇÃO: Leite, creme de leite, concentrado proteico do soro de leite, caseinato de Cálcio, fermentos lácteos, estabilizantes, cloreto de cálcio, sal, conservante, Sódio 180mg na porção de 30g. ISENTO de gordura trans e glúten. EMBALAGEM: Copo de 200g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partr da data de entrega.	1115	POTE	**R$ 8,27**	**R$ 9.221,05**

114	**SAL REFINADO DE MESA IODADO** - composição: cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo. Instrução: teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%. Embalagem: saco de polietileno transparente. **1 Kg.** Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1965	KG	**R$ 2,68**	**R$ 5.266,20**
115	**SORVETE NATURAL DE FRUTA** Composição: Leite em pó desnatado, açúcar, glicose, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante, emulsificante, sacarose, amido, estabilizante monoglicerídeo e monoestearato de sorbitana, espessantes goma guar e caragenato, vanila e aroma natural reforçado de fruta e/ou outros ingredientes permitdos por lei.Livre de: matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação.Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25ºC e transportado de forma adequada para manter suas caracteríStcas sensoriais.Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas ou em etqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador. **Pote de 2 litros.**	340	POTE	**R$ 25,11**	**R$ 8.537,40**
116	**SUCO DE ABACAXI - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Abacaxi - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Abacaxi isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO	**R$ 11,82**	**R$ 30.968,40**

117	**SUCO DE ACEROLA- 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Acerola - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Acerola isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO	**R$ 9,90**	**R$ 25.938,00**
118	**ACELGA**- folhas integras, frescas. Maços de no mínimo 750 g cada. intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG	**R$ 12,61**	**R$ 11.349,00**
119	**AGRIÃO**- pesando no mínimo 400 g. , in natura, fresca, de 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG	**R$ 14,26**	**R$ 12.834,00**
120	**AIPIM**: com polpa branca, firme e intacta. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1500	KG	**R$ 4,23**	**R$ 6.345,00**
121	**ALFACE** - crespa, pesando no mínimo 250 g. in natura, fde 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta,	2380	KG	**R$ 11,11**	**R$ 26.441,80**

	isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.				
122	**BATATA BAROA**: devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos	1500	KG	**R$ 15,90**	**R$ 23.850,00**
123	**BRÓCOLIS FRESCO** - tipo ramoso. Características: folhas firmes sem áreas amareladas. Pesando no mínimo 900 g.	1620	KG	**R$ 12,34**	**R$ 19.990,80**
124	**CHEIRO VERDE** - fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. composto por salsa e cebolinha.	900	KG	**R$ 20,01**	**R$ 18.009,00**
125	**CHICÓRIA** - fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, com folhas compactas e firmes. De tamanho médio	1380	KG	**R$ 7,31**	**R$ 10.087,80**
126	**JILÓ**: coloração verde. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar	1500	KG	**R$ 9,87**	**R$ 14.805,00**

	intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.				
127	**LIMÃO TAITI**. Fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte	945	KG	**R$ 3,78**	**R$ 3.572,10**
128	**LAGARTO REDONDO** - carne bovina in natura, tipo lagarto redondo de primeira qualidade, de formato arredondado, alongado e bem definido, resfriado, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas, sem excesso de gordura e cartilagem, não amolecida, nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não viiolado, resitente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas, contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	3900	KG	**R$ 45,82**	**R$ 178.698,00**
129	**IOGURTE DIET 900 gr** - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, **SEM AÇÚCAR**, preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido lático), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	360	UND	**R$ 11,81**	**R$ 4.251,60**
VALOR GLOBAL ESTIMADO				**R$ 4.141.648,59**	

OBS:
. Descrição completa no Termo de Referência;
. <u>A PROPOSTA DE PREÇOS (ANEXO IV) DEVERÁ SER FORMULADA DE FORMA DETALHADA, ITEM A ITEM.</u>

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO E/OU ACESSO À DOCUMENTAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Recebi da Comissão Permanente de Licitação do Município de Itaguaí o Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023**, **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS,** para atender as demandas do Hospital Municipal São Francisco Xavier (HMSFX), Residência Terapêutica, CAPS Bem Viver, CAPS Infantil, CAPS Álcool e Drogas, vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses, conforme autorização e informações contidas no Processo Administrativo **nº 12156/2023,** que se realizará na data de **28 de agosto de 2023, às 10:00 horas**.

DADOS DA EMPRESA			
Razão Social:			
CNPJ:			
Insc. Estadual:			
Endereço:			
Telefones:			
E-Mail:			

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL			
Nome:			
CPF:			
Telefones:			
E-Mail:			

Obs.: Todos os dados acima são obrigatórios o seu preenchimento.

(local) _____, ___ de _____ de 2023.

_____
(Assinatura do representante legal)
(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ

A/C
Sr. Pregoeiro(a)

Atendendo à consulta formulada na licitação acima referida, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, cotamos para o objeto em licitação o valor abaixo:

ITEM	UNID	ESPECIFICAÇÕES	MARCA/ MODELO	QTDE TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL

O Prazo de Validade da presente Proposta é de 60 (sessenta) dias contados da data da entrega do presente.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

DADOS DA PROPONENTE			
Razão Social:			
CNPJ:			
Insc. Estadual:			
Insc. Municipal:			
Endereço:			
Telefones:			
E-Mail:			
Banco:		Agência:	
		Conta-Corrente:	

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL (que assinará o termo de contrato, conforme consta no contrato social ou procuração)			
Nome:			
Nacionalidade:			
Profissão:			
Estado Civil:		CPF:	
Identidade:		Órgão Exp.:	
		Data de Emissão:	
Telefone:			
E-Mail:			

(local) _____, ___ de _____ de 2023.

_____
(Assinatura do representante legal)
(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ).

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ

A/C
Sr. Pregoeiro

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA**, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) A proposta anexa foi elaborada de maneira independente e que o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
b) A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou qualquer pessoa;
c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;
d) Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
e) Que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido do Município de Itaguaí antes da abertura oficial das propostas e;
f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

(local) _____, ___ de _____ de 2023.

_____
(Assinatura do representante legal)
(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO VI

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ

A/C
Sr. Pregoeiro

Pela presente, fica **CREDENCIADO(A)** o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, ou no seu impedimento o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, para representar a empresa _____ , inscrita no CNPJ sob o nº _____, junto ao Município de Itaguaí na licitação acima referida, a quem se outorga poderes para rubricar propostas dos demais Licitantes, assinar atas e documentos, interpor recursos e impugnações, receber notificação, tomar ciência de decisões, recorrer, desistir da interposição de recursos, acordar, transigir, enfim, praticar todo e qualquer ato necessário à perfeita representação ativa da outorgante no procedimento em referência.

(local) _____, ___ de _____ de 2023.

_____
(Assinatura do representante legal)
(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ

A/C
Sr. Pregoeiro

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA** que atendeu a todas as exigências de habilitação e que detém capacidades técnico-operacionais (instalações, aparelhamento e pessoal) para fornecimento do(s) objeto(s) para o(s) qual(is) apresenta proposta.

(local) _____, ___ de _____ de 2023.

_____
(Assinatura do representante legal)
(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE / INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ

A/C
Sr. Pregoeiro

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA**, para fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório instaurado por esse Município de Itaguaí, que não foram aplicadas penalidades de suspensão temporária da participação em licitação, impedimento de contratar ou declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal cujos efeitos ainda vigorem.

(local) _____, ___ de _____ de 2023.

_____
(Assinatura do representante legal)

(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ

A/C
Sr. Pregoeiro

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, na forma e sob as penas impostas pela Lei n.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e demais legislações pertinentes, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

(local) _____, ___ de _____ de 2023.

_____
(Assinatura do representante legal)
(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ

A/C
Sr. Pregoeiro

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que é _____(*MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE*), que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo da participação no presente certame.

(local) _____, ___ de _____ de 2023.

_____
(Assinatura do representante legal)
(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO XI

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, A SER GERENCIADO PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E O(S) FORNECEDOR(ES) ABAIXO INDICADO(S)_____.

MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ, inscrito no CNPJ sob o nº 29.138.302/0001-02, com sede na Rua General Bocaiúva, 636, Centro – Itaguaí – RJ, pelo **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAGUAI – CNPJ nº. 11.855.524/0001-80 – Av. Pref. Isoldackson Cruz de Brito, 18.745 – Vila Margarida, Itaguaí - RJ, CEP: 23825-840** e por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, doravante denominado **ORGÃO GERENCIADOR**, representada neste ato pelo **Secretário Municipal de Saúde, Sr. Carlos Eduardo Carneiro Zóia**, portador da cédula de identidade sob nº_____, expedida pelo_____ e pelo CPF. _____, e a empresa _____, situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada **FORNECEDOR**, representada neste ato por _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, lavram a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, na forma do disposto no **processo administrativo nº 12156/2023 (Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 145/2023),** que se regerá pelas normas das Leis Federais nºs 8.666, de 21 de junho de 1993 e 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária do Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, dos Decretos Municipais nº 3.086, de 23 de janeiro de 2006, e 3.989, de 12 de junho de 2015, e respectivas alterações, do instrumento convocatório, aplicando-se a este instrumento suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO: A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS,** para atender as demandas do Hospital Municipal São Francisco Xavier (HMSFX), Residência Terapêutica, CAPS Bem Viver, CAPS Infantil, CAPS Álcool e Drogas, vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e no ato convocatório.

Parágrafo primeiro: A entrega dos bens deverá ser realizada no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da retirada da Nota de Empenho (OU da Ordem de Fornecimento).

Parágrafo segundo: O fornecimento do objeto será parcelado e contínuo conforme termo de referência.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: esta Ata de Registro de Preços é documento vinculativo, de caráter obrigacional, com efeito de compromisso de fornecimento, para futura contratação, nos termos definidos no Anexo I – Termo de Referência, do edital e da legislação vigente;

Parágrafo primeiro: a contratação com o fornecedor registrado não é obrigatória e será realizada de acordo com as necessidades do **ÓRGÃO GERENCIADOR** e dos eventuais **ÓRGÃOS ADERENTES** de acordo com o quantitativo indicado na cláusula quarta.

Parágrafo segundo: A lavratura desta Ata de Registro de Preços não obriga a contratação dos itens registrados, facultando-se a realização de licitação específica para o objeto da contratação, sendo assegurada preferência ao **FORNECEDOR** registrado em igualdade de condições, assim como ao **FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA**, na forma da cláusula décima sexta.

Parágrafo terceiro: A Ata de Registro de Preços, com a indicação do preço registrado e dos fornecedores, será divulgada no Jornal Oficial de Itaguaí e na página eletrônica da Prefeitura Municipal de Itaguaí e ficará disponibilizada durante a sua vigência.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DOS ÓRGÃOS ADERENTES: o **ÓRGÃO GERENCIADOR** desta Ata de Registro de Preços é a **Secretaria Municipal de Saúde.**

Parágrafo primeiro: A ata de registro de preços poderá ser aderida por qualquer órgão ou entidade do Município que não tenha participado do certame licitatório, ora denominados **ÓRGÃOS ADERENTES.**

Parágrafo segundo: Podem também ser considerados **ÓRGÃOS ADERENTES** os órgãos ou entidades municipais, distritais, de outros estados, resguardadas as disposições de cada ente, desde que atendidas as condições da cláusula vigésima do edital.

CLÁUSULA QUARTA – DO QUANTITATIVO: são as seguintes as quantidades estimadas para a contratação, conforme descrição no Termo de Referência – Anexo I do Edital e reunidas no Anexo ATA I – Consolidação das Informações desta Ata de Registro de Preços.

a) Previsão de aquisição pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR:**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
1	**BATATA FRITA TIPO PALHA:** 500G - COMPOSIÇÃO: Batata, gordura vegetal, sal. De primeira qualidade integra e crocante. Sabor natural. Com no máximo 56mg de sódio na porção de 25g. ISENTO: Corantes artificiais e gordura trans. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem plástica de 500g ou pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Contendo a descrição das características do produto. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	795	PCT
2	**BISCOITO CREAM-CRACKER ISENTO DE LEITE:** (Embalagem 200g) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	3700	PCT
3	**BISCOITO DE MAISENA ISENTO DE LEITE**: 400GR - COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de	2700	PCT

	amônia), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha , proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem de 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
4	**BISCOITO DE MAIZENA**:(200 gr) farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal. Opcional: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: corantes artificiais e gordura trans. Embalagem: pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Pacote de 200g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6300	PCT
5	**BISCOITO INTEGRAL** - 156g: COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo integral, açúcar, açúcar invertido, sal, cálcio, maltodrestrina, vitaminas: Niacina (Vitamina B3), riboflavina (Vitamina B2), tiamina (Vitamina B1) e fermentos químicos: fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio e amônio. Contém Glúten e contém derivados de trigo. EMBALAGEM: Contendo 06 (seis) embalagens de 26g cada. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6900	PCT
6	**BISCOITO ROSQUINHA**: 800 GR - sabor coco, em embalagem plástica, atóxica, termosselada, contendo no mínimo 800g do produto. Aparência massa torrada	1420	PCT
7	**CACAU EM PÓ**: 200GR - COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	180	PCT
8	**CEREAL DE ARROZ PRÉ** - COZIDO (infantil):LATA 400GR para preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA
9	**CEREAL DE MILHO PRÉ COZIDO (INFANTIL)** LATA 400GR Para o preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de milho, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA
10	**CREME DE LEITE:** 200 GR - especificação: Embalagem: de 200 gramas.ingredientes: leite em pó desnatado, estabilizante, celulose cristalina, carboximetilcelulose, carragena, citrato de sódio, fosfato dissódico homogeneizado. Não contém glúten.	2655	CX

	Embalagem: tetra pack, com identificação e procedência, código do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Embalagem: de 200 gramas.		
11	**DOCE DE GOIABA** - 7 KG goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em peça com 7 Kg, contendo a descrição das características do produto.	20	UND
12	**EXTRATO DE TOMATE** - 350GR - preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Concentrado, acondicionado em embalagem com 350 g, contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.	4800	PCT
13	**FARINHA LÁCTEA** - 400 gr - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal aromatizante. Opcional: outras substâncias alimentícias, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: conservadores e quaisquer outras substâncias que descaracterizem o produto. Embalagem: saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata. Lata de 400 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT
14	**GELEIA DE FRUTAS DIET** - 140 X 15 GR - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	170	CX
15	**GELEIA DE MOCOTÓ** - Cx 220 gr condicionada em embalagem tipo "tetra pack" - Cx 220 g.	1740	CX
16	**IOGURTE 900 gr** - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido lático), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	3940	UND
17	**LEITE INTEGRAL** - leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização. UHT ou UAT. Embalagem: primária: cartonada asséptica. 1 litro. Nota: produto com registro obrigatório no mapa S.I.F.. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	27680	LITRO
18	**MAIONESE** - embalagem 500 gr -especificação: ingredientes: emulsão cremosa, obtida de água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido lático, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidante ácido cítrico, BHT e BHA. De coloração amarela clara, com cheiro e sabor próprio, Isento de sujidade e seus ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: acondicionado em pote de vidro ou plástico vedado hermeticamente, contendo a identificação e procedência, marca, nº do lote, data de fabricação e data de validade e o peso.	1100	POTE
19	**MANTEIGA** - **sachê de 10g com sal** embalagem com 192 unidades.	300	CX
20	**MANTEIGA- sachê de 10g sem sal** embalagem com 192 unidades.	150	CX

21	**MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR CENOURA** : PACOTE 400 GR - farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
22	**MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR FUBÁ** : PACOTE 400 gr farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
23	**MOLHO DE TOMATE**: 340 GR - COMPOSIÇÃO: 340 gr -Tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjericão, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pct 340g.	1200	PCT
24	**NÉCTAR SABOR ACEROLA. 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de acerola, açúcar, aroma natural, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico (Vitamina C). Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado. (TETRA PACK). Rotulagem: deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
25	**NÉCTAR SABOR GOIABA. 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de goiaba, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
26	**NÉCTAR SABOR MANGA. 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de manga, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
27	**NÉCTAR SABOR PÊSSEGO: 200 ml.** COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de pêssego, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
28	**PÃO DE FORMA** - 500gr - especificação: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal refinado, açúcar, gordura vegetal, conservador propionato de cálcio, emulsificante polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha fosfato monocálcico e azodicarbonamida. Contém glutén. Aspecto: miolo de cor branca, com casca, fatiado horizontalmente. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 g. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 (sete) dias contando da data da entrega.	3890	PCT

29	**PÃO INTEGRAL (12 grãos):** 500 GR -ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de girassol, grão de trigo, grão de centeio, gritz de milho, flocos de aveia, farinha de centeio, farinha de linhaça, sal refinado, semente de linhaça, flocos de centeio, gergelim, grão de quinoa, gritz de soja, grão de cevada, grão de milheto, grão de trificale, conservador propianato de cálcio, emulsificante estearoil-2-lactil lactato de cálcio e goma guar, acidulante ácido láctico, edulcorante sucralose. Contém glúten. ASPECTO: miolo de cor branco-pardo, com casca, fatiado horizontalmente. EMBALAGEM: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 gramas. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 dias contando da data da entrega.	3170	PCT
30	**QUEIJO MINAS - 2 kg** -tipo frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado,resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso peça individual acondicionada em embalagem plástica com 2 Kg original. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no Ministério da Agricultura / S.I.F. / DIPOA e carimbo da inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1470	KG
31	**SUCO DE CAJU - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Caju - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Caju isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
32	**SUCO DE MANGA - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Manga - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Manga isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO

33	**TRIGO PARA QUIBE** - 500 gr - trigo selecionado de primeira qualidade isento de mofo ou bolores. Embalagem: plástica atóxica, transparente e incolor, termosselada contendo a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote nº de registro do órgão competente. Embalagem contendo 500 g com validade mínima de 06 (seis) meses.	465	PCT
34	**ABOBÓRA** - bahiana, com peso de no mínimo de 03 (três) Kg a unidade.	5160	KG
35	**ABOBRINHA BRASILEIRA** : de coloração verde claro, tamanho médio, pesando no mínimo 300 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1200	KG
36	**BATATA INGLESA:** Tipo inglesa, lavada, lisa, devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	9930	KG
37	**BERINJELA:** tamanho e coloração uniforme e típicas da variedade, sem apresentar orifícios. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1140	KG

38	**CHUCHU** de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	7500	KG
39	**QUIABO** - verde escuro, sem manchas, macio e tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1500	KG
40	**TOMATE:** de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. aspecto globoso, cor vermelha, graúda.	4080	KG
41	**CARNE BOVINA (SALGADA**) - SECA (CHARQUE) dianteiro, de primeira qualidade. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	4130	KG
42	**CARNE BOVINA (COSTELA**): com osso, com máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionado em ambalagem plástica.	2200	KG
43	**CARNE BOVINA (PATINHO)** - sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	6800	KG
44	**CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCA**- sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	8600	KG
45	**CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA CUBO**: OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em cubo. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	7100	KG
46	**CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA EM PEÇA** : Pacote de 5Kg Primária. OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em peça. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	5300	KG
47	**CARNE BOVINA PÁ MOÍDA:** Pacote 5 kg OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de	6660	KG

	higiene, procedente de quarto dianteiro, em peça, resfriada, aparada e apresentada no corte acém. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. CORTE: Pá: Corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé da costela, limitando-se, em sua porção inferior com o corte da costela-do-dianteiro. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vacuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.		
48	**CARNE SUÍNA (CARRÉ**) - congelada, cortada em porções de 130 a 160 g, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, ambalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, selado. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes infromações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.I.F.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	4600	KG
49	**CARNE SUÍNA (COSTELINHA)** - com osso, com o máximo de 10% de godura, resfriado, acondicionado em embalagem plástica. Dizeres de ritulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	4530	KG
50	**FILÉ CONGELADO DE MERLUZA** : Filé de Merluza:,íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	5100	KG
51	**FRANGO/SOBRECOXA:** OBRIGATÓRIA: Carne de frango no corte de sobrecoxa. INSTRUÇÕES: 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. NOTA: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	11500	KG
52	**LINGUIÇA (FINA MISTA) -** acondicionada em embalagem a vácuo, contendo a desccrição das características do produto. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	1260	KG
53	**LINGUIÇA TOSCANA** - carne suína de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais, congelada, com no máximo 8% de gordura. Embalagem: embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, dada da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério de agricultura e carimbo de inspeção S.I.F.. O produto deverá apresentar validade mínima de	1230	KG

	20 (vinte) dias a partir da data da entrega.		
54	**SALSICHA TIPO "HOT DOG":** Embalagem 5 kg -feita a partir de carne beneficiada sob inspeção sanitária, livre de parasitas. Aromas naturais: fumaça, salsicha, carne de frango e carne bovina, antioxidante eritobarto de sódio ins 316, conservante nitrito de sódio ins 250 e nitrato de sódio. Embalagem: a vácuo, plástica, atóxica, resistente, rotulada contendo as seguintes informações: marca, nome e endereço do abatedouro, nº do sif, data de fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento, conservação e peso liquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou com índices de fermentação pútrida. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto embalagem de 05 quilos.	880	KG
55	**ALECRIM: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e tipicos da variedade**	61	KG
56	**BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE**: 200 ml COMPOSIÇÃO: Obrigatória: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, extrato de malte, sal, estabilizantes: mono e diglicerídios, citrato de sódio e lecitina de soja. Isenta: Gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza eedulcorantes. Aprox. 193 Kcal/ 200 ml. Opcional: 1)Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
57	**BISCOITO SALGADO INTEGRAL**. COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, malte, sal, açúcar, fermento biológico e fermento químico: bicarbonato de sódio. Poderá conter glúten. EMBALAGEM: primária, individual, 30 à 40g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	200	PCT
58	**COMINHO EM PÓ** Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertlizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietleno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 200g.	90	PCT
59	**DOCE DE MAMÃO** – 10 KG pastoso, acondicionado em Lata com 10 (dez) Kg, contendo a descrição das características do produto.	60	LATA
60	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL** COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Genetcamente Modifcados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietleno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	345	KG
61	**GELATINA SABOR ABACAXI** - 35 GR - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tarzanina (ins102). Embalagem: de 35 g. Saco de polietileno	2190	CX

	resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigato-riedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
62	**PÃO CARECA: 50 gramas**, COMPOSIÇÃO: contendo ,50 gramas, fresco, com aspecto próprio, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo leite, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, até 300mg de sódio por porção de 50g, isento colesterol, gorduras trans, de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução da ANVISA RDC 90, de 18 de outubro de 2000. EMBALAGEM: Em saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega.	81000	PCT
63	**PÃO: 300gr** – COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 1) Pacote com 12 unidades.Todos os tipos: Farinha de trigo 100%, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. 2) Bisnaga “de leite”: leite ou soro de leite entre os componentes principais; COMPOSIÇÃO OPCIONAL: Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. ISENTO: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas, EMBALAGEM: Saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega. PESO: Peso Líquido: 25g (vinte e cinco gramas) a unidade. Pacote com 12 unidades, pesando o pacote 300gr.	3290	PCT
64	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA** Produto alimentar obtdo através do processo de extrusão termoplástica. Teor de proteína superior a 50%, umidade máxima 8,0%, fibra bruta máximo 4,0%. Embalagem: de 400 g, saco de polietleno atóxico, transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	70	PCT
65	**QUEIJO PROCESSADO Light 17g**. COMPOSIÇÃO: Ingredientes: Queijo Estepe, água, Leite concentrado resfriado integral, leite em pó, manteiga sal refinado, estabilizantes polifosfato de sódio e citrato de sódio, regulador de acidez, ácido cítrico, espessante carragena, e conservador ácido sórbico. Não contém glúten. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	9280	UND
66	**SUCO DE MARACUJÁ - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Maracujá - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Maracujá isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO

67	**SUCO DE UVA - 01 litro** -Concentrado Líquido para Suco de Uva - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa,de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Uva isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada	2620	LITRO
68	**XAROPE DE GROSELHA**: 900ml -apresentação xarope concentrado, sabor groselha, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF
69	**XAROPE DE GUARANÁ:** 900 ml -xarope concentrado, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF
70	**ADOÇANTE LÍQUIDO: 90ml** COMPOSIÇÃO: A base de sucralose. Frasco de 90 ml. ISENTO de associações. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1200	UND
71	**ADOÇANTE DIETÉTICO SACHÊ** base de sucralose. ISENTO de associações. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem individual com 0,8g. Caixa com 1000 unidades.	41	CX
72	**AMIDO DE MILHO EM PÓ**:500GR COMPOSIÇÃO: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. ISENTO: de Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), de matéria terrosa e parasitos. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. EMBALAGEM: Saco de polietileno leitoso acondicionado em caixas de papelão resistentes. Embalagem de 500g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1050	PCT
73	**BISCOITO ROSQUINHA ISENTO DE LEITE**: (400gr) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, aroma artificial de leite, estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, aroma artificial de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 400g.VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1450	PCT
74	**BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER (INDIVIDUAL)** – CX 180 SACHES-composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e àcido fólico, gordura vegetal, açúcar, extrato de maçtr, amido, margarina, soro de leite, sal, fermento químico (bicabornato de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: primária, individual, aproximadamente 11g. Validade mínima de 06 (seis) meses à partir da data de entrega. Caixa com 180 sachês.	150	CX
75	**CATCHUP:** 400 gr - base de tomate, acondicionado em embalagem com, no mínimo, 400g contendo a descrição das características do produto na embalagem – pote de 400g.	255	POTE

76	**CHÁ MATE NATURAL À GRANEL**. 250 GR - Especificação: folhas de erva mate selecionada e tostada num processo único. Embalagem: embalagem inicial deverá ser em saco plástico fechado e reembalado em caixa de papelão contendo a identificação e procedência do produto, data de validade, peso e a marca. Peso líquido caixa de 250 g.	350	CX
77	**CREME DE ARROZ CX 200 GR**-Farinha de Arroz com Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Isento de glúten. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa com 200g.	510	CX
78	**DOCE DE GOIABA 1 KG** -goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em embalagem de 1000 gramas, contendo a descrição das caracteríStcas do produto. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Genetcamente Modifcados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietleno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	50	PCT
79	**DOCE DE LEITE - 10 KG** - pastoso, acondicionado em lata com 10 Kg, contendo a descrição das características do produto.	120	LATA
80	**ERVILHA SECA** – 500g COMPOSIÇÃO: Partida e de 1ª qualidade, nova, constituída de grãos sãos e limpos, com teor de umidade máxima de 15% por peso, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo 500g; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria M.A. 065/93. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	270	PCT
81	**FARINHA DE MANDIOCA:** (1kg) COMPOSIÇÃO: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca e crua. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico transparente não violado, resistente, contendo informação nutricional, lote, número do registro. 1 kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	855	KG
82	**FUBÁ** Composição: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: de 1 Kg, saco de polietleno transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	720	KG
83	**GELATINA SABOR MORANGO - 35GR** - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento:de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: de 35 g. saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. 35 g. Nota: produto dispensado da obrigato- riedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX
84	**GELEIA DE FRUTAS - 140 X 15 GR** - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	500	CX
85	**MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEM** COMPOSIÇÃO: Farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e	120	PCT

	urucum.Isento de glúten. Embalagem Individual com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
86	**MACARRÃO ESPAGUETE** - 500 gr massa preparada com ovos nº 8 ou 9, farinha de trigo tipo 1, com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Opcional: massa com sêmola de trigo, adição de vitaminas e minerais, dentro dos padrões da legislação. Poderá apresentar corante natural betacaroteno. Isento: de Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), amido de milho e outras farinhas que não seja a especificada. Corante artificial. Tipo e formato: tipo: longo, formato: espaguete. Embalagem: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1800	PCT
87	**MILHO PARA PIPOCA - 500 GR** - grãos selecionados de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: plástica, atóxica, transparente e incolor. Contendo a marca, nome e endereço do fabricante, lote. Peso: 500 g, data de fabricação e validade.	264	PCT
88	**SAL EM SACHÊ** iodado, refinado. Embalagem primária, individual com 1 g. Caixa com 1000 unidades. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	68	CX
89	**VINAGRE 750 ml** - fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro): produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária de álcool etílico potável. Ferentado acético de álcool e de vinho (AGRIN): produto obtido da mistura composta por 90% de fermantado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco. Opcional: sais que forneçam SO2 (dióxido de enxofre) para conservar o produto, água potável. Embalagem: PET (polietileno tereftalato) atóxica transparente	930	GRF
90	**GOIABA VERMELHA** - devendo ser graúda, com 60 a 70% de maturação, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Com peso mínimo de 130 g.	970	KG
91	**KIWI:** sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	470	KG
92	**PIMENTÃO VERMELHO:** médio, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na	175	KG

	casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.		
93	**REPOLHO ROXO:** tipo ramoso. As folhas deverão estar intactas e firmes. Pesando no mínimo 900 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	980	KG
94	**FÍGADO BOVINO: OBRIGATÓRIA**: Congelado, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor, cheiro e sabor característico do produto sem manchas esverdeadas com ausência de sujidades, parasito e larvas. CLASSIFICAÇÃO: Víscera. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	900	KG
95	**FRANGO/DRUMET -** obrigatória: carne de frango no corte de drumet. Instruções: 1) a carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) a carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°c (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (sif). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6600	KG
96	**LINGUIÇA CALABRESA**- carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionados de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês submetido ao processo de cura. Embalagem: a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a	1560	KG

	partir da data da entrega.		
97	**MOELA DE FRANGO**: Embalagem 01 kg- Sem o revestimento interno e sem resíduos, limpa e congelada. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº do lote, quantidade do produto, nº do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto. Embalagem de 01 quilo.	300	KG
98	**AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM - 500 ml -** acidez igual ou menor que 0,8%. Embalagem de vidro de coloração escura de 500 ml. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	990	FRASCO
99	**BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO EM PÓ -** lata de 380g. Contendo: Açúcar, maltodextrina, minerais, acidulante ácido cítrico, antoxidante ácido ascórbico e antumectante, amido, vitaminas, sal, aromatzante e corante artificial vermelho. Opcional: outras substâncias alimenticias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: soja e derivados (exceto lecitina de soja), gordura vegetal hidrogenada, espessastes conservadores e glúten. Embalagem: **lata de 380g**. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	150	LATA
100	**CANELA EM PAU** Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertlizantes. Embalagem: Saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identfcação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partr da data de entrega. **Pacote de 20g.**	75	PCT
101	**CANELA EM PÓ** Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira, na forma de pó. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: em polietileno íntegro, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Pote de 30g**	180	PCT
102	**CEREAL MULTIGRÃOS** Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Trigo Integral, Açúcar, Farinha de Cevada, Água, Farinha de Aveia, Sal, Vitaminas e Mineral (Ferro, B1, B2 e B6), Estabilizante Fosfato Dipotássico Antumectante, Carbonato de Cálcio e Antoxidante Ácido Ascórbico. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em **lata com 400g**.	550	LATA
103	**CHÁ DE MAÇÃ** – Em sachês envelopados individualmente de aprox. **2g cada**. **Caixa com 10 sachês**.	510	CX
104	**CHÁ PRETO: Cx 10g** - ingredientes: folhas e talos de chá preto (camellia sinensis l kuntze) embalagem: acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedação mecânica (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação e procedência, nº do lote, data de validade, peso, marca. Embalagem contendo 10 sache com peso liquido de 10 gramas. Cx 10g	430	CX
105	**COLORAU: 500gr** obtidos de frutos maduros do urucum, dessecados e moídos com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Máximo 10% de sal, de acordo com normas	435	PCT

	vigentes. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500g do produto.		
106	**CRAVO DA ÍNDIA: 40GR** - especificação: constituídos por botões florais sãos, secos e limpos. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 40g	165	PCT
107	**LEITE EM PÓ ISENTO DE LACTOSE** COMPOSIÇÃO: leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (A e D), podendo conter vitamina C e minerais (ferro e zinco) e emulsifcante lecitina de soja. INSENTO: de lactose. Embalagem Individual com **300 g**, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT
108	**Massa pronta para bolo sabor coco: Pacote de 400 gramas.** farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
109	**MILHO DE CANJICA (BRANCA) - 500 gr** composição: grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L.. Grupo: canjica misturada, subgrupo: despeliculado, classe: branca, tipo 1. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima	1020	PCT
110	**ORÉGANO - 15g** Deverá ser consttuído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertlizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietleno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partr da data de entrega.Embalagem de 15g.	102	UND
111	**OVO DE CODORNA EM CONSERVA-** Balde Composição: Ovo de codorna, água, vinagre e sal, peso mínimo de 10 (dez) g a unidade. Validade mínima de 20 dias. Embalagem: Balde com peso bruto 2,1kg e peso liquído 1,2kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente.	84	BALDE
112	**QUEIJO RALADO - 50g** - tipo parmesão, contendo em sua composição ácido sórbico. Com dados de indentificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 50g.	945	UND
113	**REQUEIJÃO CREMOSO 200 GR** COMPOSIÇÃO: Leite, creme de leite, concentrado proteico do soro de leite, caseinato de Cálcio, fermentos lácteos, estabilizantes, cloreto de cálcio, sal, conservante, Sódio 180mg na porção de 30g. ISENTO de gordura trans e glúten. EMBALAGEM: Copo de 200g. VALIDADE: mínima	1115	POTE

	de 06 (seis) meses a partr da data de entrega.		
114	**SAL REFINADO DE MESA IODADO** - composição: cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo. Instrução: teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%. Embalagem: saco de polietileno transparente. **1 Kg.** Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1965	KG
115	**SORVETE NATURAL DE FRUTA** Composição: Leite em pó desnatado, açúcar, glicose, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante, emulsificante, sacarose, amido, estabilizante monoglicerídeo e monoestearato de sorbitana, espessantes goma guar e caragenato, vanila e aroma natural reforçado de fruta e/ou outros ingredientes permitdos por lei.Livre de: matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação.Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25ºC e transportado de forma adequada para manter suas caracteríStcas sensoriais.Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas ou em etqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador. **Pote de 2 litros.**	340	POTE
116	**SUCO DE ABACAXI - 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Abacaxi - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Abacaxi isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
117	**SUCO DE ACEROLA- 1 LITRO** - Concentrado Líquido para Suco de Acerola - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Acerola isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
118	**ACELGA**- folhas integras, frescas. Maços de no mínimo 750 g cada. intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG
119	**AGRIÃO**- pesando no mínimo 400 g. , in natura, fresca, de 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG
120	**AIPIM**: com polpa branca, firme e intacta. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades,	1500	KG

	parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.		
121	**ALFACE** - crespa, pesando no mínimo 250 g. in natura, fde 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	2380	KG
122	**BATATA BAROA**: devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos	1500	KG
123	**BRÓCOLIS FRESCO** - tipo ramoso. Características: folhas firmes sem áreas amareladas. Pesando no mínimo 900 g.	1620	KG
124	**CHEIRO VERDE** - fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. composto por salsa e cebolinha.	900	KG
125	**CHICÓRIA** - fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, com folhas compactas e firmes. De tamanho médio	1380	KG
126	**JILÓ**: coloração verde. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1500	KG
127	**LIMÃO TAITI**. Fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte	945	KG
128	**LAGARTO REDONDO** - carne bovina in natura, tipo lagarto redondo de primeira qualidade, de formato arredondado, alongado	3900	KG

	e bem definido, resfriado, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas, sem excesso de gordura e cartilagem, não amolecida, nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não viiolado, resitente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas, contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.		
129	**IOGURTE DIET 900 gr** - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, **SEM AÇÚCAR**, preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido lático), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	360	UND

b) previsão de aquisição pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** (Não Participantes): observará o parágrafo segundo.

Parágrafo primeiro: O quantitativo decorrente da contratação pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** não ultrapassará, na totalidade, ao quíntuplo do quantitativo de cada item registrado e não poderá exceder, por **ÓRGÃO ADERENTE**, a cem por cento do quantitativo de cada item registrados na Ata de Registro de Preços para o **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

Parágrafo segundo: A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, **salvo órgãos e entidades federais**, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada à vantagem.

Parágrafo terceiro: é vedada a realização de acréscimos nos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º, do art. 65, da Lei nº 8.666/1993.

Parágrafo quarto: Os órgãos e entidades que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecidos a ordem de classificação.

Parágrafo quinto: Caberá ao Fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

Parágrafo sexto: Cabe ao licitante consultar com antecedência os seus fornecedores quanto ao quantitativo e ao prazo de entrega do objeto da aquisição, visando a adequada execução da Ata de Registro de Preços.

Parágrafo sétimo: As quantidades dos itens indicadas na alínea "a", do Caput desta cláusula, são meramente estimativas e não implicam em obrigatoriedade de contratação pelo **Órgão Gerenciador** e pelos eventuais **Órgãos Aderentes** durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA – DOS LOCAIS, CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA: os locais, as condições e os prazos de entrega dos bens objeto do registro de preços estão especificados no Termo de Referência e anexo – Anexo I do Edital.

CLÁUSULA SEXTA: DO PREÇO, DA ALTERAÇÃO DO PREÇO PRATICADO NO MERCADO E DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO.

O **MENOR PREÇO POR ITEM** registrado é o constante da proposta vencedora da licitação, cujos valores estão reunidos no Anexo ATA I – Consolidação das Informações desta Ata de Registro de Preços.

Parágrafo primeiro: O preço unitário de cada item engloba todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais, financeiras, frete, transporte e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

Parágrafo segundo: O objeto da aquisição deverá estar coberto por garantia total sobre quaisquer defeitos de fabricação.

Parágrafo terceiro: Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas no Decreto Municipal nº 3086, de 23 de janeiro de 2006.

Parágrafo quarto: Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

Parágrafo quinto: A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

Parágrafo sexto: Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o FORNECEDOR, mediante requerimento devidamente fundamentado, não puder cumprir o compromisso, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** poderá:

a) liberar o FORNECEDOR do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada à veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
b) convocar os **FORNECEDORES DO CADASTRO DE RESERVA,** mencionados na cláusula décima sexta, para assegurar igual oportunidade de negociação.

Parágrafo sétimo: Não havendo êxito nas negociações, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** deverá proceder à revogação, parcial ou integral, da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

Parágrafo oitavo: Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, será adotado o critério de revisão, como forma de restabelecer as condições originalmente pactuadas.

Parágrafo nono: A revisão poderá ocorrer a qualquer tempo da vigência da Ata, desde que a parte interessada comprove a ocorrência de fato imprevisível, superveniente à formalização da proposta, que importe, diretamente, em majoração ou minoração de seus encargos.

a) Em caso de revisão, a alteração do preço ajustado, além de obedecer aos requisitos referidos no item anterior, deverá ocorrer de forma proporcional à modificação dos encargos, comprovada minuciosamente por meio de memória de cálculo a ser apresentada pela parte interessada.
b) Dentre os fatos ensejados da revisão, não se incluem aqueles eventos dotados de previsibilidade, cujo caráter possibilite à parte interessada a sua aferição ao tempo da formulação/aceitação da proposta, bem como aqueles decorrentes exclusivamente da variação inflacionaria, uma vez que inseridos, estes últimos, na hipótese de reajustamento, modalidade que não será admitida neste registro de preços, posto que a sua vigência não supera o prazo de um ano.

Parágrafo décimo: Não será concedida a revisão quando:

a) Ausente a elevação de encargos alegada pela parte interessada;
b) O evento imputado como causa de desequilíbrio houver ocorrido antes da formulação da proposta definitiva ou após a finalização da vigência da Ata.
c) Ausente o nexo de causalidade ente o evento ocorrido e a majoração dos encargos atribuídos à parte interessada;
d) A parte interessada houver incorrido em culpa pela majoração de seus próprios encargos, incluindo-se, nesse âmbito a previsibilidade da ocorrência do evento.

Parágrafo décimo primeiro: Em todo o caso, a revisão será efetuada por meio de aditamento contratual, precedida de análise da Assessoria Jurídica, e não poderá exceder o preço praticado no mercado.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, sem prejuízo de sua publicação no Jornal Oficial de Itaguaí, sendo vedada a sua prorrogação.

CLÁUSULA OITAVA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS: os recursos necessários para as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços correrão por conta da Natureza da Despesa e do Programa de Trabalho próprios do **ÓRGÃO GERENCIADOR** e dos **ÓRGÃOS ADERENTES.**

CLÁUSULA NONA – DA CONTRATAÇÃO PELO ÓRGÃO GERENCIADOR:

Compete ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** promover as ações necessárias para as suas próprias contratações, durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

Parágrafo primeiro: a contratação realizada pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** será formalizada por intermédio de instrumento contratual (Anexo XII – Minuta de Contrato), emissão de Nota de Empenho de Despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

Parágrafo segundo: o **ÓRGÃO GERENCIADOR** deverá verificar a manutenção das condições de habilitação do fornecedor e proceder à consulta ao Cadastro de Fornecedores do Município de Itaguaí, cadastro de Fornecedores do Estado do Rio de Janeiro, Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep e ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas –

CEIS, do Portal Transparência da Controladoria Geral da União, para constatar a inexistência de penalidade cujo efeito ainda vigore.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO: executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma prevista no art. 73 da Lei n.º 8.666/93**.**

Parágrafo primeiro: As condições de fornecimento devem ser executadas fielmente, de acordo com os termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência – Anexo I do Edital e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial do objeto contratual.

Parágrafo segundo: A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representante(s) do **CONTRATANTE** especialmente designado(s) por **Portaria** pela Secretaria Responsável nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93, que determinará o que for necessário para o cumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas pela **CONTRATADA**, bem como a regularização de faltas;

Parágrafo terceiro: Os atestos referentes à execução do contrato deverão ser realizados pelo fiscal do contrato a que se refere o item anterior e por outro servidor da mesma pasta, também designado por Portaria do respectivo titular;

Parágrafo quarto: O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

Parágrafo quinto: A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

Parágrafo sexto: Ficam reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omisso ou duvidoso não previsto no presente processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para o MUNICÍPIO ou modificação da contratação.

Parágrafo sétimo: As decisões que ultrapassam a competência do fiscal deverão ser solicitadas formalmente pela CONTRATADA à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

Parágrafo oitavo – O objeto do contrato será recebido em consonância com o art. 73 da Lei nº 8.666/93, na seguinte forma:

a) Provisoriamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da efetiva entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, constando das seguintes fases:

a.1) Abertura das embalagens;
a.2) Comprovação de que o material atende às especificações mínimas exigidas ou aquelas superiores oferecidas.

b) Definitivamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

b.1) Na hipótese de a verificação a que se refere a alínea "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

Parágrafo nono – Os bens poderão ser recusados pelo responsável pela execução e fiscalização do contrato, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Parágrafo décimo – O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

Parágrafo décimo primeiro – A CONTRATADA é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

Parágrafo décimo segundo – A aceitação provisória é condição essencial para o RECEBIMENTO DEFINITIVO do material, que será atestado pelo Fiscal.

Parágrafo décimo terceiro – O recebimento provisório do material não constitui aceitação do mesmo, salvo a hipótese prevista na alínea b.1 do parágrafo oitavo.

Parágrafo décimo quarto – Em caso de irregularidade verificada, todo o material será devolvido, ficando o custo do transporte por conta da empresa fornecedora, sem prejuízo de aplicação das penalidades cabíveis.

Parágrafo décimo quinto – O recebimento da mercadoria não desobriga a CONTRATADA de substituí-las, caso constatado, posteriormente, má qualidade, vício ou defeito, ficando sujeita às penalidades previstas na legislação aplicável.

Parágrafo décimo sexto – A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Os pagamentos serão realizados pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e **ÓRGÃOS ADERENTES,** de acordo com as contratações realizadas por cada um deles, que considere a quantidade e valor dos itens adquiridos.

Parágrafo primeiro: O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega.

Parágrafo segundo: Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

Parágrafo terceiro: O pagamento será realizado mediante apresentação da Nota Fiscal no Setor de Protocolo da Prefeitura de Itaguaí, situado na Rua General Bocaiúva, 636, Centro, Itaguaí acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista da contratada e demais

documentos que vierem a ser exigidos pelo órgão de Controle Municipal, devidamente atestada pelos servidores designados para recebimento dos materiais.

Parágrafo quarto: A nota fiscal/fatura deverá ser emitida em nome do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAGUAI – CNPJ nº. 11.855.524/0001-80 – Av. Pref. Isoldackson Cruz de Brito, 18.745 – Vila Margarida, Itaguaí - RJ, CEP: 23825-840**.

Parágrafo quinto: A Contratante reserva-se o direito de reter o pagamento de valores para satisfação de penalidades pecuniárias aplicadas ao fornecedor e para ressarcir danos a terceiros.

Parágrafo sexto: Para receber seus créditos a contratada deverá comprovar as regularidades fiscal e trabalhista que lhe foram exigidas quando da habilitação.

Parágrafo sétimo: O prazo de pagamento da Nota Fiscal será de até 30 (trinta) dias a partir da data final do período de adimplemento e mediante sua apresentação juntamente com os demais documentos mencionados no Subitem 11.3. do termo de referência, ao Protocolo Geral Municipal.

Parágrafo oitavo: Em caso de devolução da Nota Fiscal/Fatura para correção, o prazo de pagamento passará a fluir após a sua reapresentação. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como, da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ.

Parágrafo nono: No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Município, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

Parágrafo décimo: A nota fiscal, isenta de erros, deverá ser previamente atestada pelo Fiscal do Contrato e servidor designado pelo ordenador de despesas.

Parágrafo décimo primeiro: Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do contratado, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

Parágrafo décimo segundo: Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo **IPCA** e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

Parágrafo décimo terceiro: Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DOS ÓRGÃOS ADERENTES NA QUALIDADE DE CONTRATANTES

Constituem obrigações dos **ÓRGÃOS ADERENTES**, na qualidade de **CONTRATANTES**:

a) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no item "Das condições de Pagamento" do Termo de Referência.
b)Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do objeto.
c) Exercer a fiscalização do contrato, bem como atestar na Nota Fiscal a efetiva execução do objeto.
d) Receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.
e) Vetar o emprego de qualquer produto e/ou serviços que considerar incompatível com as especificações apresentadas na proposta da CONTRATADA que possa ser inadequado, nocivo ou prejudicial à saúde dos servidores.
f) Designar servidor ou Comissão para proceder aos recebimentos provisórios e definitivos do objeto contratado, ou rejeitá-lo.
g) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.
h) Aplicar à Contratada as sanções administrativas regulamentares contratuais cabíveis.
i) Solicitar a troca dos produtos que não atenderem às especificações do objeto contratado.
j) Notificar a Contratada, por escrito, a ocorrência de eventuais falhas ou imperfeições no fornecimento, fixando prazo para sua correção.
k) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR: constituem obrigações do **ÓRGÃO GERENCIADOR:**

a) Gerenciar a Ata de Registro de Preços;
b) Realizar ampla pesquisa de preços semestralmente para aferir a compatibilidade de preços registrados com os efetivamente praticados;
c) Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados.
d) Publicar trimestralmente, no Jornal Oficial de Itaguaí, os preços registrados e suas atualizações, para fins de orientação dos **ÓRGÃOS ADERENTES**;
e) Gerir os pedidos de adesão dos órgãos e entidades não participantes da Ata de Registro de Preços e orientar os procedimentos dos **ÓRGÃOS ADERENTES**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: constituem obrigações da **CONTRATADA**:

a) Entregar os bens, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados neste Termo de Referência.
b) Entregar o material dentro das especificações estabelecidas, em embalagens originais e invioláveis, responsabilizando-se pela troca, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, dos itens que, porventura, estejam fora das especificações e/ou do prazo de validade, ou com embalagem danificada, independentemente do motivo alegado, e às suas expensas.
c) A inobservância ao disposto na **alínea b** implicará o não pagamento do valor devido à Contratada, até que haja a necessária regularização.
d) Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias.
e) Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato.

f) Comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis.
g) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações.
h) Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros.
i) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação.
j) Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do produto, reservando à Contratante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.
k) Emitir fatura no valor pactuado e condições do Contrato, apresentando-a ao Contratante para ateste e pagamento.
l) Deverá ser apresentado Certificado de Inspeção Sanitária do(s) Veículo(s), concedido pela autoridade Sanitária competente.
m) Os itens perecíveis solicitados deverão ser entregues em veículos refrigerados, 01 (uma) vezes por semana **(3ª feiras),** nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria, respeitando os seguintes critérios de temperatura:
m.1) Congelados: - 18ºC com tolerância até -12ºC;
m.2) Resfriados: 6ºC a 10ºC, conforme especificação do fabricante;
m.3) Refrigerados: até 6ºC com tolerância a 7ºC.
n) Os itens perecíveis **(hortifrutigranjeiros**) solicitados deverão ser entregues, 02 (duas) vezes por semana **(3ª e 5ª feiras)**, nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.
o) Os itens secos deverão ser entregues 01 (uma) vez por semana, nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.
p) Observar as demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESPONSABILIDADE: o Fornecedor é responsável por danos causados ao órgão contratante ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

Parágrafo único: A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO CADASTRO DE RESERVA: fazem parte do Cadastro de Reserva os fornecedores que aceitaram reduzir, na licitação, seus preços ao valor da proposta mais bem classificada, para a formação do Cadastro de Reserva, conforme informações reunidas no Anexo ATA II – Cadastro de Reserva.

Parágrafo primeiro: estão registrados na Ata de Registro de Preços, após o registro dos preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva, ora designado **FORNECEDOR**, os preços e quantitativos dos que tiverem aceitado cotar o objeto em valor igual àquele, ora designado **FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA,** segundo os critérios do Edital.

Parágrafo segundo: a ordem de classificação dos registrados na Ata deverá ser respeitada para as contratações, cabendo ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** realizar os devidos registros na Ata de Registro de Preços, para a sua atualização.

Parágrafo terceiro: o Cadastro de Reserva poderá ser empregado no caso de exclusão do **FORNECEDOR** na Ata de Registro de Preços, nas seguintes ocorrências:

a) cancelamento do registro do **FORNECEDOR**, quando este descumprir as condições da Ata de Registro de Preços; não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável; não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002;
b) cancelamento do registro de preços, por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado, causado por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR: o registro do **FORNECEDOR** será cancelado quando:

a) forem descumpridas as condições da ata de registro de preços;
b) não for retirada a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

Parágrafo único: o cancelamento do registro nas hipóteses previstas nas alíneas a, b e d do *caput* será formalizado por despacho do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, assegurado o contraditório e a ampla e prévia defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS: o cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado:

a) por razão de interesse público; ou
b) a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO ADERENTE: O **ÓRGÃO ADERENTE** poderá, mediante prévia anuência do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, aderir à Ata de Registro de Preços, desde que realizado estudo que demonstre a viabilidade e a economicidade.

Parágrafo primeiro: o FORNECEDOR beneficiário não está obrigado a aceitar o fornecimento decorrente da adesão pelo **ÓRGÃO ADERENTE**.

Parágrafo segundo: desde que o fornecimento objeto da adesão não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da Ata, assumidas com o **ÓRGÃO GERENCIADOR**, o fornecedor poderá contratar com o **ÓRGÃO ADERENTE.**

Parágrafo terceiro: após a autorização do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, o **ÓRGÃO ADERENTE** deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da Ata, devendo cumprir as atribuições inerentes ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** e demais orientações.

Parágrafo quarto: O **ÓRGÃO ADERENTE** deverá verificar a manutenção das condições de habilitação do fornecedor e proceder à consulta ao Cadastro de Fornecedores do Município de Itaguaí, cadastro de Fornecedores do Estado do Rio de Janeiro, Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep e ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência da Controladoria Geral da União, para constatar a inexistência de penalidade cujo efeito ainda vigore.

Parágrafo quinto: Compete ao **ÓRGÃO ADERENTE:**

a) aceitar todas as condições fixadas na Ata de Registro de Preços ;
b) realizar os pagamentos relativos às suas contratações;
c) os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas;
d) a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, devendo registrar no Cadastro de Fornecedores do Município, cadastro de fornecedores do Estado do Rio de Janeiro e as penalidades aplicadas ou informá-las ao **ÓRGÃO GERENCIADOR**, quando se tratar dos órgãos ou entidades que não pertençam ao Município.

Parágrafo sexto: O ÓRGÃO GERENCIADOR deverá zelar para que o quantitativo total das contratações pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** observe o limite fixado na cláusula quarta.

Parágrafo sétimo: O **ÓRGÃO GERENCIADOR** só poderá autorizar as adesões por **ÓRGÃO ADERENTE** municipal, distrital, de outros estados, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES:

A inexecução dos serviços, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

a) advertência;
b) multa administrativa;
c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí.
d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

Parágrafo primeiro: o licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não lavrar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, e terá o seu registro no Cadastro de Fornecedores suspenso pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital, contrato e das demais cominações legais.

Parágrafo segundo: a sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

Parágrafo terceiro: quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida também deverão ser consideradas para a sua fixação.

Parágrafo quarto: a imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão contratante, podendo ser aplicadas pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**, nesta qualidade ou pelo **ÓRGÃO ADERENTE,** em relação às respectivas contratações.

Parágrafo quinto: Cabe ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** aplicar as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório ou do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

Parágrafo sexto: a advertência e a multa, previstas nas alíneas a e b, do *caput*, serão impostas pelo Ordenador de Despesa.

Parágrafo sétimo: a suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do *caput*, será imposta pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do Chefe do Poder Executivo.

Parágrafo oitavo: tratando-se de **ÓRGÃO ADERENTE** da Administração Indireta do Município, a suspensão temporária do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do *caput*, será imposta pelo Ordenador de Despesa, devendo ser submetida à apreciação do Secretário Municipal a que a Entidade se encontra vinculada.

Parágrafo nono: a aplicação da sanção prevista na alínea d, do *caput*, é de competência exclusiva do Chefe do Poder Executivo.

Parágrafo décimo: A multa administrativa, prevista na alínea b, do *caput*:

a) corresponderá ao valor de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
b) poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra;
c) não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
d) deverá ser graduada conforme a gravidade da infração;
e) nas reincidências específicas, deverá corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho.

Parágrafo décimo primeiro: A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do *caput*:

a) não poderão ser aplicados em prazo superior a 2 (dois) anos;
b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverão ser aplicados quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido.

Parágrafo décimo segundo: A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do *caput*, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição vigorarem ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

Parágrafo décimo terceiro: A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação conforme parágrafo décimo segundo.

Parágrafo décimo quarto: O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o FORNECEDOR à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder ao prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

Parágrafo décimo quinto: Se o valor das multas previstas na alínea b, do *caput*, e no parágrafo décimo quarto, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo décimo sexto: A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo décimo sétimo: A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os fundamentos legais pertinentes para a aplicação da penalidade, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso, observando-se os seguintes preceitos:

a) ao interessado será garantido o contraditório e a ampla defesa;
b) a intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa;
c) a defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a, b e c, do *caput*, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do mesmo dispositivo;
d) será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

Parágrafo décimo oitavo: A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado pelo órgão ou Entidade, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas.

Parágrafo décimo nono: As penalidades previstas na cláusula vigésima também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.

Parágrafo vigésimo: Os licitantes, adjudicatários e contratantes que forem penalizados com as sanções de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal ficarão impedidos de contratar com a

Administração Pública do Município de Itaguaí enquanto perdurarem os efeitos da respectiva penalidade.

Parágrafo vigésimo primeiro: Penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo Pregoeiro no Cadastro de Fornecedores do Município de Itaguaí.

Parágrafo vigésimo segundo: Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para a Secretaria Municipal de Governo o extrato de publicação no Jornal Oficial de Itaguaí ato de aplicação das penalidades citadas nas alíneas c e d do *caput*, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Município de Itaguaí.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO: o(s) fornecedor(es) registrado(s) deverá(ao) manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços a compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições exigidas na licitação, inclusive as referentes à habilitação e às condições de participação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO DE ELEIÇÃO: fica eleito o Foro da Comarca de Itaguaí, Estado do Rio de Janeiro para dirimir quaisquer litígios decorrentes da presente Ata de Registro de Preços que não possam ser resolvidos por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços, firmam as partes o presente instrumento em XX (_____) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Itaguaí, xx de xxxxxxxx de 2023.

_____
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE
CARLOS EDUARDO CARNEIRO ZÓIA
MATRÍCULA: 45.944

_____
FORNECEDOR
REPRESENTANTE LEGAL

_____
FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA
REPRESENTANTE LEGAL

TESTEMUNHAS:

Nome: _____ **Nome:** _____

CPF: _____ **CPF:** _____

Assinatura: _____ **Assinatura:** _____

ANEXOS:

Anexo ATA I – Consolidação das Informações da Ata de Registro de Preços
Anexo ATA II – Cadastro de Reserva

ANEXO ATA I

CONSOLIDAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2023
ÓRGÃO GERENCIADOR:
OBJETO:
FORNECEDOR:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ MODELO	UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

ANEXO ATA II

CADASTRO DE RESERVA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2023
ÓRGÃO GERENCIADOR:
OBJETO:

FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA 1: empresa _____ situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada FORNECEDOR, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliada na Rua _____, Cidade _____;

FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA 2: empresa _____ situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada FORNECEDOR, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliada na Rua _____, Cidade _____;

FORNECEDOR	ITEM

ANEXO XII

MINUTA DE CONTRATO Nº XXX/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ, COMO CONTRATANTE, E _____, COMO CONTRATADA.

O **MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no **CNPJ/MF sob o nº 29.138.302/0001-02**, com sede na Rua General Bocaiúva, nº 636, Centro, Itaguaí – RJ, pelo **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAGUAI – CNPJ nº. 11.855.524/0001-80 – Av. Pref. Isoldackson Cruz de Brito, 18.745 – Vila Margarida, Itaguaí - RJ, CEP: 23825-840** e por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE**, doravante denominado **CONTRATANTE**, representado neste ato pelo **Ordenador de Despesa e Secretário Municipal de Saúde**, **Sra. Carlos Eduardo Carneiro Zóia**, brasileiro, portador da cédula de identidade nº xxxxxx, expedida pelo xxxxxxxxxxx e inscrita no CPF/MF sob o nº xxxxxxx e a empresa _____, situada na Rua _____ nº___, Bairro _____, Cidade _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliado na Rua _____ nº ___, Cidade _____, resolvem celebrar o presente Contrato de **COMPRA** de _____, com fundamento no processo administrativo nº **12156/2023 (Pregão Eletrônico para Registro de Preços N° 145/2023)**, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária do Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 e pelo Decreto Municipal n.º 4.308, de 16 de julho de 2018, pelo Decreto Municipal nº 2.902, de 04 de maio de 2005, pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei Municipal nº 3.364, de 27 de outubro de 2015, do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO E DA FORMA DE FORNECIMENTO:

O presente **CONTRATO** tem por objeto a objetivo específico deste Termo é subsidiar e orientar quanto de certame licitatório visando à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS,** para atender as demandas do Hospital Municipal São Francisco Xavier (HMSFX), Residência Terapêutica, CAPS Bem Viver, CAPS Infantil, CAPS Álcool e Drogas, vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses, na forma do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

Parágrafo primeiro: A entrega dos bens deverá ser realizada no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da retirada da Nota de Empenho (OU da Ordem de Fornecimento).

Parágrafo segundo: O fornecimento do objeto será parcelado e contínuo conforme termo de referência.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO

O prazo de vigência é de 12 (doze) meses, contados a partir da emissão da Ordem de Fornecimento.

CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

a) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no item "Das condições de Pagamento" do Termo de Referência.
b)Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do objeto.
c) Exercer a fiscalização do contrato, bem como atestar na Nota Fiscal a efetiva execução do objeto.
d) Receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.
e) Vetar o emprego de qualquer produto e/ou serviços que considerar incompatível com as especificações apresentadas na proposta da CONTRATADA que possa ser inadequado, nocivo ou prejudicial à saúde dos servidores.
f) Designar servidor ou Comissão para proceder aos recebimentos provisórios e definitivos do objeto contratado, ou rejeitá-lo.
g) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.
h) Aplicar à Contratada as sanções administrativas regulamentares contratuais cabíveis.
ii) Solicitar a troca dos produtos que não atenderem às especificações do objeto contratado.
j) Notificar a Contratada, por escrito, a ocorrência de eventuais falhas ou imperfeições no fornecimento, fixando prazo para sua correção.
k) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

a) Entregar os bens, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados neste Termo de Referência.
b) Entregar o material dentro das especificações estabelecidas, em embalagens originais e invioláveis, responsabilizando-se pela troca, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, dos itens que, porventura, estejam fora das especificações e/ou do prazo de validade, ou com embalagem danificada, independentemente do motivo alegado, e às suas expensas.
c) A inobservância ao disposto na **alínea b** implicará o não pagamento do valor devido à Contratada, até que haja a necessária regularização.
d) Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias.
e) Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato.
f) Comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis.
g) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações.
h) Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros.
i) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação.

j) Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do produto, reservando à Contratante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.
k) Emitir fatura no valor pactuado e condições do Contrato, apresentando-a ao Contratante para ateste e pagamento.
l) Deverá ser apresentado Certificado de Inspeção Sanitária do(s) Veículo(s), concedido pela autoridade Sanitária competente.
m) Os itens perecíveis solicitados deverão ser entregues em veículos refrigerados, 01 (uma) vezes por semana **(3ª feiras),** nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria, respeitando os seguintes critérios de temperatura:
m.1) Congelados: - 18ºC com tolerância até -12ºC;
m.2) Resfriados: 6ºC a 10ºC, conforme especificação do fabricante;
m.3) Refrigerados: até 6ºC com tolerância a 7ºC.
n) Os itens perecíveis **(hortifrutigranjeiros**) solicitados deverão ser entregues, 02 (duas) vezes por semana **(3ª e 5ª feiras)**, nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.
o) Os itens secos deverão ser entregues 01 (uma) vez por semana, nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.
p) Observar as demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do contrato correrão à conta da seguinte classificação orçamentária:

Funcional Programática:
Manut/Operac.do Programa/Atend/Acomp.Psicossocial
Programa de Trabalho: 11.02.10.302.0562.2.199
Natureza de despesa: 33.90.30
Fonte de recurso: 600 (Federal), 621 (Estadual) e 500 (Municipal)

Manut/Operacionalização do Hospital Municipal
Programa de Trabalho: 11.02.10.302.0563.2.147
Natureza de despesa: 33.90.30
Fonte de recurso: 600 (Federal), 621 (Estadual) e 500 (Municipal)

Parágrafo primeiro – Recursos Federais e Estaduais recebidos por transferência regular e automática (fundo a fundo).

Parágrafo segundo – As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

Parágrafo terceiro – Os recursos necessários para as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços correrão por conta da Natureza da Despesa e do Programa de Trabalho próprios do **ÓRGÃO GERENCIADOR** e **ÓRGÃOS ADERENTES.**

CLÁUSULA SEXTA:VALOR DO CONTRATO, DA ALTERAÇÃO DO PREÇO PRATICADO NO MERCADO E DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO.

Dá-se a este contrato valor total de **R$ xxxxxx (xxxxx).**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ MODELO	UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Parágrafo primeiro: Os preços poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo a **CONTRATANTE** promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas no Decreto Municipal nº 3086, de 23 de janeiro de 2006, considerando este instrumento ter origem em Ata de Registro de Preços e deve manter o preço praticado no referido registro.

Parágrafo segundo: Quando o preço tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a **CONTRATANTE** convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

Parágrafo terceiro: A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

Parágrafo quarto: Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços contratados e a **CONTRATADA**, mediante requerimento devidamente fundamentado, não puder cumprir o compromisso, o **CONTRATANTE** poderá:

a) liberar a **CONTRATADA** do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada à veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.

Parágrafo quinto: Não havendo êxito nas negociações, a **CONTRATANTE** deverá proceder à revogação, parcial ou integral, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

Parágrafo sexto: Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, será adotado o critério de revisão, como forma de restabelecer as condições originalmente pactuadas.

Parágrafo sétimo: A revisão poderá ocorrer a qualquer tempo do contrato, desde que a parte interessada comprove a ocorrência de fato imprevisível, superveniente à formalização da proposta, que importe, diretamente, em majoração ou minoração de seus encargos.

a) Em caso de revisão, a alteração do preço ajustado, além de obedecer aos requisitos referidos no item anterior, deverá ocorrer de forma proporcional à modificação dos encargos, comprovada minuciosamente por meio de memória de cálculo a ser apresentada pela parte interessada.
b) Dentre os fatos ensejados da revisão, não se incluem aqueles eventos dotados de previsibilidade, cujo caráter possibilite à parte interessada a sua aferição ao tempo da formulação/aceitação da proposta, bem como aqueles decorrentes exclusivamente da variação inflacionaria, uma vez que inseridos, estes últimos, na hipótese de reajustamento, modalidade que não será admitida neste registro de preços, posto que a sua vigência não supera o prazo de um ano.

Parágrafo oitavo: Não será concedida a revisão quando:

a) Ausente a elevação de encargos alegada pela parte interessada;
b) O evento imputado como causa de desequilíbrio houver ocorrido antes da formulação da proposta definitiva ou após a finalização da vigência da Ata.

c) Ausente o nexo de causalidade ente o evento ocorrido e a majoração dos encargos atribuídos à parte interessada;
d) A parte interessada houver incorrido em culpa pela majoração de seus próprios encargos, incluindo-se, nesse âmbito a previsibilidade da ocorrência do evento.

Parágrafo nono: Em todo o caso, a revisão será efetuada por meio de aditamento contratual, precedida de análise da Assessoria Jurídica, e não poderá exceder o preço praticado no mercado.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO.

O contrato deverá ser executado, fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

Parágrafo primeiro – A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representante(s) do CONTRATANTE especialmente designado(s) por Portaria expedida pelo Secretário Municipal de Saúde (ordenador de despesa).

Parágrafo segundo – O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização de falhas e defeitos observados;

Parágrafo terceiro – A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

Parágrafo quarto – Os atestos referentes à execução do contrato deverão ser realizados pelo fiscal do contrato e por outro servidor da mesma Secretaria, também designado por Resolução do ordenador de despesas;

Parágrafo quinto – Ficam reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omisso ou duvidoso não previsto no presente processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto contratado, desde que não acarrete ônus para o MUNICÍPIO ou modificação da contratação.

Parágrafo sexto – As decisões que ultrapassam a competência do fiscal deverão ser solicitadas formalmente pela CONTRATADA à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

Parágrafo sétimo – O objeto do contrato será recebido em consonância com o art. 73 da Lei nº 8.666/93, na seguinte forma:

a) Provisoriamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da efetiva entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, constando das seguintes fases:

a.1) Abertura das embalagens;
a.2) Comprovação de que o material atende às especificações mínimas exigidas ou aquelas superiores oferecidas.

b) Definitivamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

b.1) Na hipótese de a verificação a que se refere a alínea "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

Parágrafo oitavo – Os bens poderão ser recusados pelo responsável pela execução e fiscalização do contrato, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Parágrafo nono – A aceitação a que se refere o subitem anterior é condição essencial para o RECEBIMENTO DEFINITIVO do produto, que será realizada por profissional qualificado e designado pela Secretaria de Saúde.

Parágrafo décimo – Em caso de irregularidade verificada, todo o material será devolvido, ficando o custo do transporte por conta da empresa fornecedora, sem prejuízo de aplicação das penalidades cabíveis;

Parágrafo décimo primeiro – O recebimento da mercadoria não desobriga a CONTRATADA de substituí-las, caso constatado, posteriormente, má qualidade, ficando sujeita às penalidades previstas na legislação aplicável.

Parágrafo décimo segundo – É reservado à Contratante o direito de recusar o recebimento da mercadoria que não atenda às especificações exigidas, que se apresentar visivelmente violada, ou na hipótese de ser verificada qualquer outra irregularidade.

Parágrafo décimo terceiro – A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

Parágrafo décimo quinto – A CONTRATADA é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE

A CONTRATADA é responsável por danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

Parágrafo Único: a **CONTRATADA** é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O **CONTRATANTE** deverá pagar à **CONTRATADA** o valor total de R$ xxxxx (xxxxxx), sendo o pagamento efetuado na conta corrente nº _____, agência ____, de titularidade da **CONTRATADA**, junto à instituição financeira contratada pelo Município de Itaguaí.

Parágrafo primeiro: O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega.

Parágrafo segundo: Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

Parágrafo terceiro: O pagamento será realizado mediante apresentação da Nota Fiscal no Setor de Protocolo da Prefeitura de Itaguaí, situado na Rua General Bocaiúva, 636, Centro, Itaguaí acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista da contratada e demais documentos que vierem a ser exigidos pelo órgão de Controle Municipal, devidamente atestada pelos servidores designados para recebimento dos materiais.

Parágrafo quarto: A nota fiscal/fatura deverá ser emitida em nome do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAGUAI – CNPJ nº. 11.855.524/0001-80 – Av. Pref. Isoldackson Cruz de Brito, 18.745 – Vila Margarida, Itaguaí - RJ, CEP: 23825-840**.

Parágrafo quinto: A Contratante reserva-se o direito de reter o pagamento de valores para satisfação de penalidades pecuniárias aplicadas ao fornecedor e para ressarcir danos a terceiros.

Parágrafo sexto: Para receber seus créditos a contratada deverá comprovar as regularidades fiscal e trabalhista que lhe foram exigidas quando da habilitação.

Parágrafo sétimo: O prazo de pagamento da Nota Fiscal será de até 30 (trinta) dias a partir da data final do período de adimplemento e mediante sua apresentação juntamente com os demais documentos mencionados no Subitem 11.6. do termo de referência, ao Protocolo Geral Municipal.

Parágrafo oitavo: Em caso de devolução da Nota Fiscal/Fatura para correção, o prazo de pagamento passará a fluir após a sua reapresentação. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como, da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ.

Parágrafo nono: No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Município, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

Parágrafo décimo: A nota fiscal, isenta de erros, deverá ser previamente atestada pelo Fiscal do Contrato e servidor designado pelo ordenador de despesas.

Parágrafo décimo primeiro: Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do contratado, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

Parágrafo décimo segundo: Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo **IPCA** e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

Parágrafo décimo terceiro: Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

CLÁUSULA DÉCIMA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do **CONTRATANTE**, pela inexecução total ou parcial do disposto na cláusula quarta ou das demais cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à **CONTRATADA** direito a indenizações de qualquer espécie.

Parágrafo primeiro: os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado à CONTRATADA o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

Parágrafo segundo: a declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação em Jornal Oficial de Itaguaí.

Parágrafo terceiro: na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, o Município poderá: a) reter, a título de compensação, os créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente; b) cobrar da contratada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado do objeto contratual não executado e; c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES:

Parágrafo Primeiro – A inexecução do objeto, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

a) advertência;
b) multa administrativa;
c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí;
d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

Parágrafo segundo - Quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida também deverão ser considerados para a sua fixação.

Parágrafo terceiro - A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão licitante, devendo ser aplicada pela autoridade competente, na forma abaixo descrita:

a) a advertência e a multa, previstas nas alíneas a e b, do *caput*, serão impostas pelo Ordenador de Despesa;
b) a suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do *caput*, serão impostos pelo Ordenador de Despesa devendo ser submetida à apreciação do Chefe do Poder Executivo;
c) a aplicação da sanção prevista na alínea d, do *caput*, é de competência exclusiva do Chefe do Poder Executivo;

Parágrafo Quarto - A multa administrativa, prevista na alínea b, do *caput*:

a) corresponderá ao valor de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
b) poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra;
c) não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
d) deverá ser graduada conforme a gravidade da infração;
e) nas reincidências específicas, deverá corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho.

Parágrafo quinto - A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do *caput*:

a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;
b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido.

Parágrafo sexto - A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do *caput*, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

Parágrafo sétimo - A reabilitação referida pelo parágrafo sexto poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

Parágrafo oitavo - O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a CONTRATADA à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

Parágrafo nono - Se o valor das multas previstas na alínea b, do *caput*, e no parágrafo oitavo, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo décimo - A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

Parágrafo décimo primeiro - A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os fundamentos legais pertinentes para a aplicação da penalidade, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

Parágrafo décimo segundo - Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

Parágrafo décimo terceiro - A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

Parágrafo décimo Quarto - A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a, b e c, do *caput*, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d.

Parágrafo décimo quinto - Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

Parágrafo décimo sexto - Os licitantes, adjudicatários e contratantes que forem penalizados com as sanções de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí enquanto perdurarem os efeitos da respectiva penalidade.

Parágrafo décimo sétimo-As penalidades serão registradas pelo CONTRATANTE no Cadastro de Fornecedores do Município, por meio da Comissão de Cadastro de Fornecedores de Itaguaí.

Parágrafo décimo oitavo - Após o registro mencionado no parágrafo acima, deverá ser remetido para a Secretaria Municipal de Governo o extrato de publicação no Jornal Oficial de Itaguaí do ato de aplicação das penalidades citadas nas alíneas c e d do *caput*, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Município de Itaguaí.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a **CONTRATADA** tenha em face da **CONTRATANTE**, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

Parágrafo único: caso o **CONTRATANTE** tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor da ação, dos juros de mora de 1 % (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo, em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento do **CONTRATANTE** e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado, a ser publicado no Jornal Oficial de Itaguaí.

Parágrafo primeiro: o cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório e legislação específica.

Parágrafo segundo: Mediante despacho específico e devidamente motivado, poderá a Administração consentir na cessão do contrato, desde que esta convenha ao interesse público e o cessionário atenda às exigências previstas no edital da licitação e nos seguintes casos:

I - quando ocorrerem os motivos de rescisão contratual previstos nos incisos I a V e IX a XII do art. 78 da Lei 8.666/93.

II – de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.
III – quando tiver sido dispensada a licitação ou esta houver sido realizada pelas modalidades de convite ou tomada de preços.

Parágrafo terceiro: em qualquer caso, o consentimento na cessão não importa na quitação, exoneração ou redução da responsabilidade, da cedente **CONTRATADA** perante a **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO

Constitui cláusula essencial do presente contrato, de observância obrigatória por parte da **CONTRATADA**, a impossibilidade, perante o **CONTRATANTE**, de opor, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do fornecimento do bem.

Parágrafo único: é vedada a suspensão do contrato a que se refere o art. 78, XV, da Lei n° 8.666/93, pela **CONTRATADA**, sem a prévia autorização judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A **CONTRATADA** se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO
Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado no Jornal Oficial de Itaguaí, conforme art. 61, parágrafo único c/c art. 26, ambos da Lei nº 8.666/93, devendo ser encaminhada ao Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, para conhecimento, na forma e no prazo determinado por este.

Parágrafo único: o extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho, fundamento legal do ato e nº. do processo administrativo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Itaguaí, Estado do Rio de Janeiro, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em xx (xxx) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Itaguaí, xx de xxxxxxxx de 2023.

_____

CARLOS EDUARDO CARNEIRO ZÓIA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE
Mat. 45.944

_____

IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome: _____ **Nome:** _____

CPF: _____ **CPF:** _____

Assinatura: _____ **Assinatura:** _____

PREGÃO ELETRÔNICO nº 007/2024
Proc. Adm. nº 240129026531400/2024

CONTRATANTE
MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA - SP
(EDITAL OBJETIVANDO REGISTRO DE PREÇOS)

OBJETO
Registro de Preços para o fornecimento parcelado de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS), com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO
R$ 1.807.024,68

DATAS E HORÁRIOS (de Brasília)
DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:
Das 17h do dia 08/05/2024 às 09h30 do dia 20/05/2024.
DA ABERTURA DAS PROPOSTAS:
A partir das 09h31 do dia 20/05/2024.
DO INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA DE DISPUTA DE PREÇOS:
A partir das 10h do dia 20/05/2024.
LOCAL:
www.portaldecompraspublicas.com.br
"Acesso identificado mediante cadastro"

CRITÉRIO DE JULGAMENTO
Menor preço global por lote (com disputa por item).

MODO DE DISPUTA
ABERTO.

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM.

RESERVA DE COTAS ME/EPP/EQUIPARADAS
NÃO.

INVERSÃO DAS FASES DE HABILITAÇÃO E JULGAMENTO
NÃO.

E-MAIL PARA CONTATO REFERENTE A ESTE EDITAL
aldine.29528@santanadeparnaiba.sp.gov.br e/ou
smcl@santanadeparnaiba.sp.gov.br

Sumário

1. DO OBJETO 3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS 3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO 3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO 5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA 7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES . 8
7. DA FASE DE JULGAMENTO 11
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO 14
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 16
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA 18
11. DOS RECURSOS 19
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES 19
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO 22
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 22

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2024

Proc. Adm. nº 240129026531400/2024

O MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA torna público para o conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS, aplicando-se os termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 4.990, de 28 de dezembro de 2023, da Lei Complementar 123/2006 e subsidiariamente das disposições contidas no Decreto Federal nº 11.462/2023 no que se aplicarem em âmbito municipal, bem como as normas contidas nesse Edital e seus anexos e demais legislações aplicáveis.

1. DO OBJETO

1.1. **O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para o fornecimento parcelado de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS), com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.**

1.2. A licitação será dividida em lotes/itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes for de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. A participação neste Pregão está condicionada ao **cadastramento e aprovação da inscrição do licitante** junto ao sistema eletrônico de licitações adotado: **Portal de Compras Públicas – "WCOMPRAS"** (conforme termos definidos no site da empresa em https://www.portaldecompraspublicas.com.br/adesao/fornecedor), em tempo hábil para ocorrer o cadastramento das propostas no sistema.

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento realizado por meio de sistema eletrônico fornecido por pessoa jurídica de direito privado, devendo o custo de operacionalização e uso do sistema ficar a cargo do licitante, nos termos definidos na referida plataforma.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas 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.

3.4. Neste certame não serão reservadas cotas de até 25% do presente objeto ou itens exclusivos para ME/EPP/EQUIPARADAS, considerando o que preceitua o Art. 49, incisos II e III da LC

123/06, nas justificativas do Termo de Referência e das Complementares - Anexos I e II respectivamente.

3.5. Será concedido tratamento favorecido para as participantes ME/EPP/EQUIPARADAS, no que se refere ao empate ficto e à possibilidade de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista postergadas, nos limites previstos nos Arts. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e conforme disciplinado pelo Art. 4º da Lei Federal 14.133/2021;

3.5.1. As empresas estrangeiras não farão jus ao tratamento diferenciado previsto na LC 123/06.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

3.6.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, nos termos da legislação e abrangência em vigor;

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

3.6.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

3.6.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.11. As pessoas jurídicas em processo de falência;

3.6.12. Empresas consorciadas em mais de um consórcio ou participando de um consórcio e também isoladamente, conforme inciso IV do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.13. Tipos societários não permitidos para atuar no ramo/objeto do certame.

3.7. O impedimento de que trata o item 3.6.4 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.

3.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10. O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.12. A vedação de que trata o item 3.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.11.1 deste Edital.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. 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 e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

4.3.3. 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;

4.3.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, quando aplicável em função do objeto licitado.

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.5.1. Em caso de itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, somente com a assinalação do campo será possível o prosseguimento no cadastramento de proposta no certame (considerando a total responsabilidade da participante nesta declaração, ciente da possibilidade de aplicação de sanções em caso de declaração falsa);

4.5.2. Para itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a não assinalação do referido campo produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a data e horário definido para Abertura de Proposta, conforme consta no preambulo deste edital.

4.8. 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.

4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.9.1. Caso não ocorra a disponibilidade automática os documentos poderão serem solicitados através do e-mail do Pregoeiro, informado no chat.

4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2. Se disponibilizado, os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima, observadas as instruções da Normativa SEGES nº 73/2022 ao que se aplicar.

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.11.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.11.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. 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.

4.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valores unitários e totais do item (ou desconto, conforme cada caso);

5.1.2. Marca e/ou Fabricante;

5.1.3. Descritivo do item ofertado (conforme edital);

5.1.4. Validade da Proposta (mínimo de 60 dias).

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. **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.**

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

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente (quando aplicável).

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, caso aplicável à sua atividade econômica.

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

5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

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

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos

prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

6.1. 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.

6.2. 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 proposta.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens que ficará ativo somente durante a negociação de valores entre o Pregoeiro e o licitante melhor colocado.

6.4. 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.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer *lance de valor inferior ou percentual de desconto superior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema (podendo ofertar lances "intermediários" maiores que o lance vencedor com o objetivo de ficar mais bem colocado ao término da disputa).

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,01 (um centavo).

6.9. O licitante poderá solicitar a exclusão de seu último lance ofertado, que será analisado pelo pregoeiro, nas hipóteses de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado e indicado no preâmbulo do edital, observando as regras abaixo dispostas a depender de cada opção:

6.10.1. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa "aberto"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.10.1.1. 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.

6.10.1.2. 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.

6.10.1.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a disputa de lances encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.10.1.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.10.1.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.10.2. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa "aberto e fechado"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.10.2.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.10.2.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.10.2.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.10.2.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.10.2.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.10.3. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa "fechado e aberto"**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.10.3.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.10.3, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.10.3.2. 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.

6.10.3.3. 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.

6.10.3.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a disputa de lances encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.10.3.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.10.3.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.14. 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.

6.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa automaticamente pelo sistema e será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no chat do sítio eletrônico utilizado para realização a realização do certame.

6.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do melhor valor e dos subsequentes. Se a primeira colocada for empresa de maior porte, aplica-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.17.1. 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 (empate ficto).

6.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.17.3. 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.

6.17.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.18.1. 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:

6.18.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.18.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.18.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.18.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.18.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.18.2.1. 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;

6.18.2.2. Empresas brasileiras;

6.18.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.18.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.19. 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.

6.19.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.19.2. 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.

6.19.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.19.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes (no chat do certame e na Ata de Sessão) e anexado aos autos do processo licitatório.

6.19.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas,** envie a proposta readequada condizente com o último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.19.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e encaminhada pelo licitante antes de findo o prazo.

6.20. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=1&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc); e

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União(https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=2&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc);

7.1.3. Relação de Apenados disponível no site do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo - TCE-SP (https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados);

7.1.4. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no Portal do TCU (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/);

7.1.5. Consulta ao sistema de Certidões da Controladoria-Geral da União - CGU, mais especificamente a referente à Certidão negativa correcional (ePAD, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM) – (https://certidoes.cgu.gov.br/);

7.1.6. SICAF – Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/consultarRestricaoContratarAdministracaoPublica.jsf).

7.2. As consultas específicas junto ao CEIS e ao CNEP tratadas nos itens 6.1.1 e 6.1.2 não são obrigatórias quando as informações já constarem nas consultas do TCU e da CGU.

7.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

7.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas (na consulta ao SICAF), o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*).

7.4.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.6. 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 o item 4.5 e demais regras desse edital e da legislação aplicável.

7.7. 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, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.8. Será **desclassificada** a proposta vencedora que:

7.8.1. Contiver vícios insanáveis;

7.8.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.8.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação após a disputa e/ou negociação;

7.8.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.8.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.9.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.9.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.9.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.10. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.10.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.10.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário em itens relevantes;

7.10.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.10.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.11. 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.

7.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.12.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.12.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.12.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.12.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado no 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;

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

7.13.2. 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.

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

7.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, catálogo, ficha técnica ou assemelhados, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.16. Quando houver apresentação de amostra, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, por meio de mensagem no chat do sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes (devendo apresentar documento de identificação pessoal e procuração ou outro documento idôneo para comprovar os poderes e o interesse do licitante).

7.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem e/ou juntada de documento no sistema.

7.18. No caso de não haver entrega da amostra (catálogo, fichas técnicas, etc.) ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Anexo IV, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação através de convocação no chat da sessão (para envio em até duas horas), nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021, juntamente com a proposta comercial readequada.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, resguardadas eventuais diferenças de exigências que deverão ser complementadas observando sempre as regras dispostas neste edital.

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.3.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20% (vinte por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, emitidos pela internet ou por cópia autenticada ou simples (sempre passível de diligência em caso de dúvidas).

8.5. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.6. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.7. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.8. Não se aplica a visita técnica para o presente certame.

8.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

8.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

8.11. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf, quando utilizado, serão enviados por e-mail, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS.

8.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.*

8.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos (Anexo IV) somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Anexo IV somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

8.13.1. 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

8.13.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.14. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação e/ou pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.15. Na hipótese de o licitante não atender às 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, observado o prazo disposto no subitem 8.11.1.

8.16. 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 e mediante solicitação por e-mail.

8.17. A comprovação da efetiva regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, devendo, porém, apresentarem toda a documentação exigida mesmo que a aqui citada apresente alguma restrição.

8.17.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, depois de declarado vencedor, prorrogáveis por igual período, mediante solicitação e a critério desta Prefeitura, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão da certidão negativa ou positiva com efeito de certidão negativa;

8.17.2. Este município reserva-se ao direito de poder verificar junto aos órgãos emissores das respectivas certidões, tanto para a averiguação da veracidade destas, quanto para verificar a regularidade de alguma apresentada com restrição, procedendo a reemissão desta se possível.

8.17.3. A não regularização da documentação fiscal ou trabalhista, no prazo previsto no subitem 8.17.1, implicará na perda do direito à contratação e o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital para a assinatura do Contrato, ou fracassar a licitação ou o(s) item(ns), conforme a situação se apresentar.

8.18. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de

Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(s), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.4. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.6. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

9.7. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

9.7.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário;

9.7.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

9.7.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

9.7.2.2. Mantiverem sua proposta original.

9.7.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

9.8. O registro a que se refere o item 9.7.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

9.9. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

9.10. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 9.7.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

9.10.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

9.10.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas na Ata de Registro de Preços.

9.11. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de

contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.11.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

9.12. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observada a possibilidade de aplicação de penalidade, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

10.1.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23, utilizado aqui como parâmetro para as tomadas de decisão.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário 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:

10.4.1. Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto nos artigos 123 e seguintes do Decreto Municipal n.º 4990, de 2023 e no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação, sendo disponibilizado o mesmo prazo de 3 (três) dias úteis, decorrido o prazo de recurso, para apresentação das contrarrazões de recurso;

11.3.4. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. 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.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.8. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.9. Os autos do processo, em especial a documentação de habilitação e proposta das empresas, permanecerão com vista franqueada aos interessados para instrumentalização das peças recursais, devendo ser solicitado por e-mail quando não estiverem disponíveis no sistema.

11.10. Desde já, fica consignado, em função da desnecessidade de fundamentar a intenção de recurso, que em caso de registrar intenção e deixar de interpor a peça recursal ou interpor recurso com caráter com objetivo meramente PROTELATÓRIO, ensejando assim o retardamento da execução do certame, ficará o licitante que der causa a estes fatos, sujeito à multa de 10% (dez por cento) do valor estimado dos itens em que estiver participando.

11.10.1. Para aplicação desta penalidade, será aberto processo administrativo analisado por comissão específica, resguardado o direito ao contraditório e a ampla defesa.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.1.2.4. Deixar de apresentar amostra, catálogo ou ficha técnica; ou

12.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.3.1. 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;

12.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

12.1.5. Fraudar a licitação.

12.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

12.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. 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:

12.2.1. Advertência;

12.2.2. Multa;

12.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado (ou dos itens participantes), recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Santana de Parnaíba, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. 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, 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.

12.11. 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.

12.12. 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.

12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao Município de Santana de Parnaíba.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, no local de realização do certame (www.portaldecompraspublicas.com.br) nos campos específicos deste certame na plataforma.

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação, observadas as regras trazidas § 3º do artigo 122 do Decreto Municipal n.º 4.990, de 2023 e pelo § 2º do artigo 16 da IN SEGES nº 73, de 2022.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. 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.

14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5. 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.

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

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. 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.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos sites do Portal de Compras Públicas e desta Administração Municipal.

14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.2. ANEXO II – Justificativas Complementares

14.11.3. ANEXO III – Planilha de Itens e Valores Estimados

14.11.4. ANEXO IV – Relação de Documentos de Habilitação

14.11.5. ANEXO V – Modelo de Proposta Comercial Escrita

14.11.6. ANEXO VI – Minuta de Termo de Ata de Registro de Preços

14.11.7. ANEXO VII – Cadastro Reserva

14.11.8. AVEXO VIII – Atestado de Entrega de Amostra(s)

Santana de Parnaíba, 07 de maio de 2024.

CLEUSA CARVALHO
AUTORIDADE COMPETENTE

ANEXO I - Termo de Referência

FORNECIMENTO DE CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS.
SECRETARIA GESTORA/GERENCIADORA: SECRETARIA DE SAÚDE
SECRETARIAS PARTICIPANTES: SECRETARIA DE SEGURANÇA URBANA E SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

1. OBJETO

1.1. Registro de Preços para o fornecimento parcelado de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS)**, com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses, conforme descrições e especificações deste termo.

1.2. DA NATUREZA DO OBJETO

1.2.1 Não se enquadra como sendo bem de luxo.

1.2.2 Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

1.3 DO QUANTITATIVO POR SECRETARIA, TOTAL E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.3.1 O descritivo abaixo possui a finalidade de determinar com mais clareza o objeto a ser adquirido. Todos os dispostos devem ser atendidos quanto à padronização dos objetos, suas exigências de composição, padronização de tipo de cortes e tamanho (quando citado), padronização das embalagens, selos e registros sanitários, prazo de validade mínimo e rotulagem obediente a legislação vigente.

LOTE 01 - CARNE BOVINA						
Item	**Qtde SMS**	**Qtde SMSU**	**Qtde SMDS**	**Qtde Total**	**Un. Med.**	**Especificação**
1.1	2200	540	2000	**4.740**	KG	**Carne bovina em bifes congelados** - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Coxão Mole, em bifes com peso aproximado de 120g por bife, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.

1.2	2600	300	2600	**5.500**	KG	**Carne bovina patinho em cubos congelada** - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Patinho, em cubos de dimensões aproximadas 4x4x2cm com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.3	2800	-	2500	**5.300**	KG	**Carne bovina patinho em iscas congelada** - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Patinho, em iscas com tamanho aproximado de 5cm de comprimento e 1cm de largura, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.4	3500	400	3200	**7.100**	KG	**Carne bovina moída congelada** - Carne de primeira, tipo patinho ou coxão mole, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada moída com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.

1.5	2700	-	1500	**4.200**	KG	**Carne bovina músculo traseiro em cubos congelada** - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Músculo, em cubos de dimensões aproximadas 4x4x2cm com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.6	800	-	-	**800**	KG	**Fígado bovino** proveniente de espécimes sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte fígado, firme, não pegajoso e isento de manchas esverdeadas, em bifes de aproximadamente 120g cada bife, com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
LOTE 02 – CARNE DE AVES						
Item	**Qtde SMS**	**Qtde SMSU**	**Qtde SMDS**	**Qtde Total**	**Un. Med.**	**Especificação**
2.1	3600	500	3800	**7.900**	KG	**Carne de frango coxa e sobrecoxa congelada** - Carne de frango limpa, em pedaços (coxa e sobrecoxa separadas) sem ossos e sem peles, manipulada sob rígidas condições de higiene, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango limpa, em pedaços congelados (coxa e sobrecoxa separados) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cortes deverão ter tamanho/peso uniformes, sendo que o peso mínimo tolerado para coxa e para a sobrecoxa será de 110 (cento e dez) gramas. Será tolerada a variação de até 6,0% (seis por cento), no peso líquido do produto descongelado, em relação ao congelado. Não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Não será aceita a presença de aditivos. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.

2.2	2900	540	3200	**6.640**	KG	**Carne de frango peito desossado congelada** - Carne de frango limpa, em pedaços (peito) sem ossos e sem peles, manipulada sob rígidas condições de higiene, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cortes deverão ter tamanho/peso uniformes, sendo que o peso mínimo tolerado para peito será de 200 (duzentos) gramas. Será tolerada a variação de até 6,0% (seis por cento), no peso líquido do produto descongelado, em relação ao congelado. Não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Não será aceita a presença de aditivos. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
2.3	200	-	150	**350**	KG	**Peru inteiro congelado** - Peru em peça inteira, com miúdos, limpo, manipulado sob rígidas condições de higiene, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de peru limpa, em peça congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As peças deverão ter tamanho/peso uniformes, sendo que o peso mínimo tolerado para a peça será de 04 (quatro) quilogramas e máximo 06 (seis) quilogramas. Será tolerada a variação de até 6,0% (seis por cento), no peso líquido do produto descongelado, em relação ao congelado. Não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Não será aceita a presença de aditivos. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de 01 (uma) peça. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.

LOTE 03 - CARNE DE PEIXE

Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação
3.1	1200	-	1300	**2.500**	KG	**Carne de peixe, cação, em cubos:** congelado, carne de cação, sem pele, sem cartilagens, sem ossos, isento de parasitas e larvas, apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios; congelado individualmente (processo IQF), apresentar formato de cubos, medindo aproximadamente 3cm x 3cm, acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 02 (dois) quilo; e com validade mínima de 08 meses e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.
3.2	1200	400	-	**1.600**	KG	**Filé congelado de Merluza;** produto obtido através da secção longitudinal de peixes da espécie Merluccius hubbsi (Merluza argentina), íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene. Os filés deverão receber rigoroso toalete, para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ter peso aproximado de 120g por filé e serem submetidos a processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18oC (dezoito graus centígrados negativos). O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas ,toxicológicas, variação de peso líquido após o desglaciamento e pesquisa de espinhas. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia

						inspeção sanitária, conforme métodos prescritos no RIISPOA, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto Federal no 30.691 de 29/3/52, alterado pelo Decreto Federal no 1255 de 25/6/62; RIISPOA/MA, Decreto Estadual no 12.486 de 20/10/78; Resolução RDC no.12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Decreto Federal no. 55.871 de 26/03/65; Resolução RDC no 42 de 29/08/13, ANVISA; Resolução no 04/88 de 24/11/88 do CNS/MS; Resolução - RDC no 14, de 28/03/14 - ANVISA; Instrução Normativa n.o 22 de 24/11/05, M.A.P.A.; Instrução Normativa no 25, de 02/06/11 - MAPA; Ofício Circular DIPOA/SDA n° 42, de 30/11/10 - MAPA. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses, impressa na embalagem primária. Embalagem primária: deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deve ser aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resolução n° 105, de 19/05/99, ANVISA, MS, Resolução RDC no 17 de 17/03/08 - ANVISA, Resolução - RDC no 51 de 26/11/2010 - ANVISA, Resolução - RDC no 52 de 26/11/2010 - ANVISA) e Resolução RDC no 56, de 16/11/12 - ANVISA). Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade para até 02 (dois) quilogramas do produto.
LOTE 04 - CARNE SUÍNA						
Item	**Qtde SMS**	**Qtde SMSU**	**Qtde SMDS**	**Qtde Total**	**Un. Med.**	**Especificação**
4.1	1100	-	-	**1.100**	KG	**Carne suína lombo em iscas congelada** - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte lombo sem osso, em iscas com tamanho aproximado de 5cm de comprimento e 1cm de largura, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade para até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
4.2	1900	400	2500	**4.800**	KG	**Carne suína copa** - **lombo em bifes congelada** - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte copa lombo sem osso, em bifes de aproximadamente 150g, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem

						primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
4.3	250	-	400	**650**	KG	**Carne suína lombo em peça congelada** - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte lombo sem osso, apresentação em peça, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. As peças deverão pesar no máximo 04 (quatro) quilogramas. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente no máximo 4 (quatro) quilogramas. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
4.4	250	-	250	**500**	KG	**Carne suína pernil** traseiro em peça sem osso congelada - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte pernil sem osso, apresentação em peça, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. As peças poderão pesar no máximo 05 (cinco) quilogramas. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade máxima para 5 (cinco) quilogramas. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
LOTE 05 - EMBUTIDOS						
Item	**Qtde SMS**	**Qtde SMSU**	**Qtde SMDS**	**Qtde Total**	**Un. Med.**	**Especificação**
5.1	400	100	400	**900**	KG	**Linguiça calabresa**, defumada, preparada com carne suína, podendo conter carne mista de ave (mecanicamente separada), toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. O teor limite de água em sua composição será de 4%. Deverá ser acondicionada em saco de polietileno no máximo 2,5 (dois e meio) quilogramas com validade mínima de 2 (dois) meses e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações).
5.2	300	50	250	**600**	KG	**Toucinho defumado**, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, sem manta, acondicionada em embalagem a vácuo, contendo 01 (um) quilograma, com validade mínima 02 (dois) meses e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa NR 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações).

5.3	240	200	400	**840**	KG	**Salsicha mista tipo hot dog**. Deverá ser feita de carne mecanicamente separada de frango, água, carne de frango, gordura suína, proteína de soja (máximo 4%) e carne suína. Poderá conter: temperos, aromas, estabilizantes e conservantes conforme legislação vigente. Composição nutricional (por porção 50 gramas): no máximo 110 kcal e 500 mg de sódio. A rotulagem deverá conter as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, segundo a nova legislação, origem, lote e prazo de validade. Deverá ser registrado no SIM, CISPOA ou SIF. Deverá ser embalada em pacotes de plástico atóxico, próprio para alimentos, com conteúdo máximo de 03 (três) quilos. Validade mínima 02 (dois) meses.

1.4 Do prazo de contratação

1.4.1 A Ata de registro de preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP;

1.4.2 A Ata poderá ser renovada por igual período e com seus quantitativos estimados renovados, desde que sejam atendidas as exigências do artigo nº 260, do decreto 4990/23 no que tange a satisfação de suas obrigações, a compatibilidade do preço registrado com preço do mercado.

1.4.2.1 A renovação, se considerada, será regida pelo que enuncia o mesmo artigo quanto a não extinção do contrato (parágrafo 1) e renovação de quantitativos de bens de consumo (parágrafo 2, alínea a), do que se trata este objeto.

1.5 Das Fichas Técnicas/Amostras

1.5.1 As empresas melhores classificadas em cada LOTE deverão apresentar FICHA TÉCNICA COM DESCRIÇÃO DETALHADA DO FABRICANTE de cada ITEM que compõe o LOTE, conforme instruções abaixo descritas, para efeito de verificação das exigências pertinentes aos objetos do pregão, sendo obrigatório o envio junto com a documentação de habilitação, no prazo informado pelo pregoeiro.

1.5.2 Deverão ser apresentadas fichas técnicas com fotos, contendo a DESCRIÇÃO TÉCNICA DETALHADA dos produtos, ingredientes, informações nutricionais completas, informações do fabricante, componentes e outros, para a correta avaliação da Secretaria requisitante.

1.5.3 Caso a SMS entenda que a ficha técnica apresentada não é suficiente para analisar os critérios de aceitabilidade e qualidade do produto ofertado, este município se reservará ao direito de solicitar documentos complementares, AMOSTRA FÍSICA e/ou de efetuar diligências para a conclusão da análise.

1.5.3.1 Em caso de solicitação de AMOSTRAS, as mesmas deverão ser apresentadas em 01 (uma) unidade de cada ITEM que compõe o LOTE, em até 05 (cinco) dias úteis, para verificar o atendimento das especificações contidas nas descrições deste termo, para efeito de verificação das exigências pertinentes ao objeto do pregão.

1.5.3.2 As amostras deverão ser apresentadas juntamente com:

- Duas vias do Anexo VIII (Atestado de Entrega de Amostras) devidamente preenchido com a indicação do número do lote/item e da marca/fabricante do produto ofertado na licitação;

- Identificação por intermédio de etiqueta ou processo equivalente, constando a denominação da concorrente, o número do lote/item correspondente ao certame e o número da licitação.

1.5.3.3 As amostras e fichas técnicas recebidas serão enviadas para análise da Secretaria Municipal de Saúde, a fim de se determinar as características de aceitabilidade, composição e qualidade dos produtos, com objetivo de garantir e proporcionar segurança ao evitar-se fornecimento de bens com baixa qualidade e/ou sem correspondência com o edital.

1.5.3.4 Este procedimento visa verificar a conformidade dos produtos com os requisitos do ato convocatório, e serão avaliados por equipe de nutrição da SMS que será composta pelos servidores designados para análise e que serão identificados no documento de retorno.

1.5.4 A licitante que não apresentar as fichas técnicas, amostras ou apresentá-las em desconformidade com as especificações técnicas constantes do – Termo de Referência terá sua proposta desclassificada e poderá sofrer as sanções previstas neste instrumento.

1.5.5 Caso uma única amostra seja reprovada, a proposta da licitante será declarada desclassificada para o lote, face ao desatendimento das especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital, sendo convocada, a próxima empresa classificada.

1.6 Dos prazos, regras de recebimento e locais de entrega:

1.6.1 **Dos prazos de entrega:** em até 07 (sete) dias corridos, contados a partir da data de recebimento do pedido de compra, devendo ser previamente agendado e autorizado pela Secretaria requisitante;

1.6.1.1 O prazo previsto no item 1.6.1 desta Cláusula poderá ser excepcionalmente prorrogado, quando solicitado pela contratada, durante o seu transcurso, desde que o motivo seja devidamente justificado, comprovado e aceito pelo Município;

1.6.2 Do Recebimento

1.6.2.1 O recebimento ocorrerá somente dentro das condições exigidas pelo Edital, nas formas abaixo descritas:

1.6.2.2 Os produtos deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades informadas no item 1.6.3, conforme o pedido ou de acordo com as necessidades do setor, onde serão conferidos no período das informado.

1.6.2.3 Nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que os produtos somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação, higiene e de acordo com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Termo de Referência;

1.6.2.4 As entregas serão realizadas mediante pedido prévio enviado pela Secretaria requisitante para contratada com pelo menos 7 (sete) dias úteis de antecedência, especificando a unidade, quantidade e dia de entrega, com base nos cardápios e/ou necessidade das unidades;

1.6.2.5 A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas;

1.6.2.6 A qualquer tempo e a critério da municipalidade, os produtos recebidos poderão ser submetidos à análise por laboratório oficial especializado, que emitirá laudo de análise atestando as condições do produto, correndo as despesas relativas à análise às expensas da Contratada;

1.6.2.7 Caso os produtos, em uma ou mais embalagens, apresentem problemas de qualidade, ou desconformidade com as especificações contidas neste Termo, a Contratada deverá efetuar a substituição do produto, no prazo de 02 (dois) dias, contado da notificação por escrito via correio eletrônico, independentemente da aplicação das sanções previstas no Contrato;

1.6.2.8 Todos os produtos que forem devolvidos por não apresentarem as condições adequadas de consumo deverão ser repostos em no máximo 48 (quarenta e oito) horas;

1.6.2.9 Cada unidade que receber os alimentos irá conferir a qualidade, data de validade e a quantidade dos mesmos, sendo que cada entrega deverá vir acompanhada nota fiscal eletrônica, onde deve constar de forma legível, o produto que está sendo entregue, a quantidade, o nome do local de entrega, os dados da empresa responsável pela entrega e um local para o conferente (da unidade) datar, colocar o horário e assinar. A nota fiscal deverá estar acompanhada de romaneio em duas vias, onde serão feitas observações como ocorrências com a entrega;

1.6.2.10 Os produtos devem ser transportados em veículo adequado, refrigerado (com certificado de vistoria), e de acordo com todas as normas regulamentadoras da ANVISA, no que tange ao transporte de alimentos perecíveis;

1.6.2.11 Os entregadores deverão estar com uniforme da empresa, limpos e adequados ao transporte de gêneros alimentícios;

1.6.2.12 Havendo necessidade, o responsável técnico irá solicitar uma visita técnica ao fornecedor e ou produtor dos alimentos.

1.6.3 Dos locais:

1.6.3.1 **Locais de entrega/fornecimento:** A entrega será realizada de forma parcelada, nos locais e endereços abaixo listados, de acordo com as solicitações da Secretaria requisitante. São os locais de entrega:

UNIDADES SMS:

- UPA Fazendinha – Rua Alagoas, 520 – Fazendinha
- CAPS III (CAPS Álcool e Drogas - Travessia/Adulto – Alvorecer) – Rua Maria da Silva Desanti, s/n – Campo da Vila
- CAPSI Centro de Atenção Psicossocial Infantil – Avenida Álvaro Ribeiro, 610 – Jardim Deghi
- Hospital de Retaguarda - Fernão Dias - Rua Ibirapuera, 168 - Jardim Fernão Dias.

Demais locais podem ser futuramente acrescidos conforme a demanda desta Secretaria que se encontra em constante expansão.

1.6.3.2 **Horário de entrega:** deverão ocorrer entre 07:30h até às 16:00h, em todas as unidades.

UNIDADE SMSU:

- Estação de Bombeiros de Santana de Parnaíba: Estrada Municipal Bela Vista, 3080 – Tanquinho -. Santana de Parnaíba/SP – CEP: 06532-040.

1.6.3.3 **Horário de entrega:** deverão ocorrer entre 8:00h até às 16:30h.

UNIDADES SMDS:

- CCCA Vila Esperança: Rua Prof. Edgar de Moraes, 908 – Jd. Frediani;
- CCI – 3ª. Idade: Av. Dr. Álvaro Ribeiro, 535, Jd. Deghi;
- Casa de Acolhimento “Moinho de Vento”: Rua Butantã, 157 – Parque Fernão Dias.

Demais locais podem ser futuramente acrescidos conforme a demanda desta Secretaria que se encontra em constante expansão.

1.6.3.4 **Horário de entrega:** deverão ocorrer entre 07h30min até às 16h00min, em todas as unidades.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 Das justificativas para aquisição por Secretaria

SMS: A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o suprimento dos estoques de gêneros alimentícios perecíveis, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada, variada e completa tanto aos pacientes usuários da rede, como os funcionários plantonistas que assim podem melhor se dedicar ao atendimento em suas unidades de provimento.

SMSU: A solução envolve a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de alimentos frescos e naturais para preparar refeições balanceadas para os Bombeiros. Isso garantiria a qualidade e variedade dos alimentos, além de possibilitar a adaptação das refeições de acordo com as necessidades nutricionais e preferências dos Bombeiros.

Salientando que há uma cozinha própria já estabelecida nas instalações da Estação de Bombeiros onde foi realizado um planejamento detalhado da estrutura da cozinha, considerando o espaço disponível, com os equipamentos necessários (como fogões, geladeiras, freezers, bancadas de preparo, entre outros) e requisitos de segurança alimentar. Essa solução oferece vantagens como maior controle sobre a qualidade e variedade das refeições, possibilidade de adaptação rápida às necessidades dos Bombeiros e potencial economia a longo prazo. Será preciso estabelecer fornecedores confiáveis para a aquisição de insumos, como alimentos in natura, ingredientes para as receitas e materiais de limpeza e higiene. A equipe da cozinha será responsável por preparar as refeições diárias para os Bombeiros, seguindo os cardápios elaborados e garantindo a qualidade e segurança dos alimentos. Serão estabelecidos procedimentos rigorosos de controle de qualidade e higiene, incluindo a verificação da procedência dos alimentos, o

armazenamento adequado, a manipulação segura dos alimentos e a limpeza constante da cozinha e dos equipamentos. Serão realizadas avaliações periódicas do serviço de alimentação, buscando identificar pontos de melhoria e fazer ajustes necessários nos cardápios, processos de preparação e operação da cozinha.

SMDS: A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o suprimento dos estoques de gêneros alimentícios perecíveis, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada, variada e completa tanto as pessoas e crianças, como os funcionários plantonistas que assim podem melhor se dedicar ao atendimento em suas unidades de provimento.

2.2 Das justificativas para aquisição gerais

É necessário contextualizar que tais aquisições respeitam o Guia Alimentar Brasileiro, tendo o mesmo como orientador para elaboração de cardápios e serviço de refeições objetivando não somente a melhora do estado nutricional como um todo, mas também a manutenção deste.

No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante processo licitatório, na forma eletrônica, com a melhor proposta apresentada e devida qualificação de seus produtos no atendimento a todas as exigências aqui qualificadas.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estão dispostos neste termo de referência, entre os quais as obrigações e responsabilidades da contratada, assim como detalhamentos para avaliação dos produtos e determinação dos vencedores. Ainda aqui são considerados todos os documentos necessários à habilitação para o processo licitatório que torna o risco de dificuldades muito baixo.

2.3 Da vantajosidade da divisão do objeto da licitação em lotes

2.3.1 A contratação visa, em primeiro lugar, favorecer o interesse público, buscando o atendimento adequado das necessidades da Administração no certame, a um custo menor, preservando a isonomia e a ampla concorrência dos possíveis licitantes, dentro do modelo proposto.

Nesse sentido, cumpre esclarecer, que os lotes que compõem o Edital foram compostos de forma a favorecer a mais ampla concorrência, sem comprometer os objetivos pretendidos com a contratação, vez que possuem a mesma natureza e guardam relação direta entre si, não ocasionando assim restrições, na medida em que as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação possuem plena capacidade para realizar o fornecimento total dos itens neles reunidos.

O agrupamento possibilita ainda uma melhor diluição dos custos logísticos dos itens no lote e, com isso, alcançaremos maior competitividade de forma a evitar que itens individuais fracassassem.

Ressalta-se, as entregas serão efetuadas ponto a ponto em locais distintos, razão pela qual, é de extrema necessidade planejar adequadamente a compra pretendida, visando obter maior competitividade e uma

contratação mais vantajosa para a Administração, mediante a fixação de mecanismos que favoreçam a logística de fornecimento e facilitem a elaboração da proposta pelos licitantes.

Desta forma, busca-se a redução nos valores individuais dos produtos para a obtenção de menor preço global por lote e, ao mesmo tempo, evita-se que a adjudicação do objeto da licitação a um número grande de fornecedores venha a, eventualmente, prejudicar a eficiência e a continuidade dos serviços prestados pela Administração, que por vezes são comprometidas pelos descompassos na entrega dos produtos, resultando no não atendimento adequado do cardápio das unidades pertencentes às Secretarias requisitantes.

Diante do exposto, entendemos que o modelo construído não contraria a legislação mencionada, considerando-se que o objeto licitado visa atender o interesse da Administração, por meio de uma contratação eficiente e vantajosa; que a isonomia e a ampla concorrência entre os possíveis licitantes do certame foi resguardada; e que o agrupamento de itens dispostos em lotes está justificado pela economicidade, em decorrência, principalmente, do ganho de escala, o que não afronta, as normas e legislações que regulamentam a matéria.

3. LOGÍSTICA REVERSA

3.1 O objeto desta licitação, alimentos perecíveis, se enquadra como bem de consumo imediato, sendo assim não se adequa a necessidade de contratação de logística reversa, uma vez que o mesmo é adquirido e consumido em sua totalidade.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 São requisitos para contratação:

4.1.1 Do produto:

4.1.1.1 Todos os produtos deverão ser entregues em suas embalagens primárias e possuir ao menos um dos dois selos de Inspeção, quando exigido por legislação: Estadual - SIE ou Federal - SIF, dependendo do âmbito de abrangência do produtor. Nas embalagens de todos os produtos de origem animal objeto desta licitação deverão estar impressas: identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e/ou validade, número de lote, nome e endereço completo do fabricante, uso de edulcorantes, conservantes, especificação do peso e/ou volume, registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA) e/ou Secretaria de Agricultura (SIE), conforme legislação vigente. Todos estes dados devem estar visíveis e legíveis.

4.1.2. Do transporte

4.1.2.1 O transporte deve garantir a preservação da qualidade e da sanidade dos produtos e prevenir contaminação. O veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar estes produtos junto com pessoas ou animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os produtos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do

produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. É obrigatório o transporte em carro refrigerado com temperatura controlada de forma que o produto não descongele durante o transporte.

4.1.3. Das exigências legais

4.1.3.1 O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente dos governos federais, estaduais e municipais. A obediência às regras legais de sanidade microbiológica e aos limites de tolerância de resíduos poderá ser monitorada ao longo do período de fornecimento e os custos das análises pagos pelo fornecedor.

4.1.4. Da Garantia:

4.1.4.1 Constatadas irregularidades, defeitos ou não conformidade, os produtos serão considerados não entregues e a contagem do prazo de entrega não será interrompida em decorrência de produto rejeitado, arcando a CONTRATADA com todo o ônus decorrente deste atraso.

4.1.4.2 A Contratada deverá efetuar a substituição do(s) referido(s) item(s), em até 02 (dois) dias contados da notificação desta Prefeitura, sem qualquer ônus para a municipalidade e independentemente da aplicação das sanções previstas na Ata de Registro de Preços ou Contrato.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1 **A forma:** A execução do objeto se dará de forma parcelada, com entregas realizadas mediante envio de pedido de compra, enviado pela Secretaria requisitante para contratada com pelo menos 7 (sete) dias úteis de antecedência, especificando a unidade, quantidade, dia de entrega e os objetos a serem entregues;

5.2 **Locais de entrega:** são aqueles discriminados no item 1.6.3 deste documento;

5.3 **Regras de recebimento:** são aquelas discriminadas no item 1.6.2 deste documento**.**

5.4 **Validade:** conforme consta no descritivo do objeto. Porém, por se tratar de alimentos, o recebimento do objeto está vinculado ao seu tempo de utilização, devendo este ser de no mínimo 70% do tempo total de sua validade descrita.

5.5 **Procedimento para armazenamento:** cada unidade possui equipamentos de conservação do objeto em quantidade suficiente para suprir suas necessidades.

5.6 **Descarte:** o descarte dos resíduos gerados pela aquisição do objeto segue as orientações do estudo técnico preliminar, em seu descritivo referente ao impacto ambiental previsto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei no 14.133, de 2021 e o Decreto 4990, de 2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(s) do contrato, onde a Fiscalização Técnica e Administrativa, será feita pela servidora Vanessa Tramontano, nutricionista responsável por Suprimento em Nutrição na Secretaria Municipal de Saúde, auxiliada pelas servidoras Ingrid Caetano Lima, oficial administrativo na Secretaria de Operações Urbanas e Janaina Francisco Silvestre, assistente em gestão pública na Secretaria de Desenvolvimento Social e o Gestor do Contrato será o senhor José Carlos Misorelli, Secretário Municipal de Saúde;

6.2.1 Assume-se de forma solidária a fiscalização do contrato os servidores indicados no item 6.2, pertencentes ao quadro das pastas participantes, a fim das informações serem consolidadas e enviadas a tempo para pasta gestora tomar as medidas cabíveis e necessárias quando do não cumprimento do contrato.

6.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei no 14.133, de 2021.

6.4 A fiscalização e gestão do contrato se darão conforme artigos nº 10 e 11, do Decreto 4990, de 2023, acompanhando a execução das solicitações, entregas, qualidade e quantidade.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1 A execução do objeto desta licitação, após ser recebido e conferido pela Secretaria requisitante terá sua nota fiscal encaminhada ao Tesouro Municipal, o qual efetuará o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias, após sua liquidação;

7.1.1 Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à contratada carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a Secretaria de Finanças no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

7.1.2 Caso a contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

8.1 As despesas decorrentes da presente contratação serão custeadas por recursos específicos consignados no orçamento geral do município.

8.2 Secretaria de Saúde

Ficha: 278
Unidade Orçamentária: 02.16.00 - Poder Executivo - Fundo Municipal De Saúde

8.3 Secretaria de Segurança Urbana

Ficha: 479
Unidade Orçamentária: 02.35.00 – Secretaria Municipal de Segurança Urbana

8.4 Secretaria de Desenvolvimento Social

Ficha: 348
Unidade Orçamentária: 02.19.00 - Poder Executivo - Fundo Municipal De Assistência Social

9. INDICADOR DO GESTOR E FISCAL:

GESTOR - SMS	
Nome:	**José Carlos Misorelli**
Cargo:	**Secretário Municipal de Saúde**
CPF:	**858.612.278-53**
RG:	**5.472.701-SSP/SP**
Data de nascimento:	**16/07/1953**
Endereço:	**Rua Prof. Edgar de Moraes, 868 - Jardim Frediani - CEP: 06502-165 - Santana de Parnaíba - SP**
E-mail pessoal:	**jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br**
E-mail institucional:	**jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br**
Telefone(s):	**(11) 4622-8850**

FISCAL - SMS	
Nome:	**Vanessa Tramontano**
Cargo:	**Nutricionista**
CPF:	**270.562.068-08**
RG:	**29.459.936-8**
Data de nascimento:	**10/07/1978**
Endereço:	**Rua Prof. Edgar de Moraes, 868 - Jardim Frediani - CEP: 06502-165 - Santana de Parnaíba - SP**
E-mail pessoal:	**vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br**
E-mail institucional:	**vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br**
Telefone(s):	**(11) 4622-8850 Ramal 9012**

FISCAL - SMSU	
Nome:	**Ingrid Caetano Lima**
Cargo:	**Oficial Administrativo**
CPF:	**411.984.468-46**
RG:	**47841521-7**
Data de nascimento:	**05/01/1991**
Endereço:	**Rua Almeida, 291- Vila São Silvestre - Barueri- Cep 06417-020 - SP**
E-mail pessoal:	**ingridclima12@gmail.com**

E-mail institucional:	**ingrid.21221@santanadeparnaiba.sp.gov.br**
Telefone(s):	**11- 4192-3147**

FISCAL - SMDS	
Nome:	**Janaina Francisco Silvestre**
Cargo:	**Assistente em Gestão Pública**
CPF:	**608.590.718-12**
RG:	**43.296.954-8**
Data de nascimento:	**21/11/1983**
Endereço:	**Rua Cruzeiro do Sul, 480 torre 8 apto 23 - Chacará Solar III, Santana de Parnaiba - SP**
E-mail pessoal:	**janaina.30746@santanadeparnaiba.sp.gov.br**
E-mail institucional:	**janaina.30746@santanadeparnaiba.sp.gov.br**
Telefone(s):	**(11) 4622-7500**

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 Conforme consta no preâmbulo do edital e na planilha do Anexo III.

11. DO REGIME DE EXECUÇÃO

11.1 O regime de execução/fornecimento será de forma indireta por preço unitário**.**

ANEXO II – Justificativas Complementares

1. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1 O presente objeto será realizado por intermédio de processo licitatório, do tipo Pregão Eletrônico para contratação de empresa especializada, pelo critério de Menor Preço por Lote e, observará os preceitos de direito público, além dos dispositivos legais pertinentes, notadamente às normas e procedimentos administrativos da Lei nº 14.133/2021.

2. DA JUSTIFICATIVA PARA O CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

2.1 A contratação visa, em primeiro lugar, favorecer o interesse público, buscando o atendimento adequado das necessidades da Administração no certame, a um custo menor, preservando a isonomia e a ampla concorrência dos possíveis licitantes, dentro do modelo proposto.

Nesse sentido, cumpre esclarecer, que os lotes que compõem o Edital foram compostos de forma a favorecer a mais ampla concorrência, sem comprometer os objetivos pretendidos com a contratação, vez que possuem a mesma natureza e guardam relação direta entre si, não ocasionando assim restrições, na medida em que as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação possuem plena capacidade para realizar o fornecimento total dos itens neles reunidos. O agrupamento possibilita ainda uma melhor diluição dos custos logísticos dos itens no lote e, com isso, alcançaremos maior competitividade de forma a evitar que itens individuais fracassassem.

Ressalta-se que as entregas serão efetuadas ponto a ponto em locais distintos, razão pela qual, é de extrema necessidade planejar adequadamente a compra pretendida, visando obter maior competitividade e uma contratação mais vantajosa para a Administração, mediante a fixação de mecanismos que favoreçam a logística de fornecimento e facilitem a elaboração da proposta pelos licitantes. Desta forma, busca-se a redução nos valores individuais dos produtos para a obtenção de menor preço global por lote e, ao mesmo tempo, evita-se que a adjudicação do objeto da licitação a um número grande de fornecedores venha a, eventualmente, prejudicar a eficiência e a continuidade dos serviços prestados pela Administração, que por vezes são comprometidas pelos descompassos na entrega dos produtos, resultando no não atendimento adequado do cardápio das unidades requisitantes.

Diante do exposto, entendemos que o modelo construído não contraria a legislação mencionada, considerando-se que o objeto licitado visa atender o interesse da Administração, por meio de uma contratação eficiente e vantajosa; que a isonomia e a ampla concorrência entre os possíveis licitantes do certame foram resguardadas e que o agrupamento de itens dispostos em lotes está justificado pela economicidade, em decorrência, principalmente, do ganho de escala, o que não afronta as normas e legislações que regulamentam a matéria.

3. PARA NÃO EXCLUSIVIDADE DE LOTES PARA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE E PELA NÃO SEPARAÇÃO DOS LOTES PARA COTAS RESERVADAS PARA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

3.1 Justifica-se a não realização de EXCLUSIVIDADE e de COTAS RESERVADAS no presente certame para Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte pelo fato de a reserva de cotas ou exclusividade dos itens e/ou lotes abaixo de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) certamente representará prejuízos ao conjunto do objeto a ser contratado.

O objeto da presente licitação é o fornecimento continuado de gêneros alimentícios para atender a necessidade da Administração, os quais deverão ser entregues diversos pontos. Além da extensa logística, ao separarmos os itens e/ou lotes, correríamos o risco de contratarmos itens iguais com marcas e qualidades distintas.

É notório que a restrição à participação de outras empresas, apesar de amparada pela Lei Complementar n. 123/2006, não é absoluta, conforme expressa o inciso I do artigo 48: "Art. 48.

> *"Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública:*
> *I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais);"*

Entretanto, conforme vemos no art. 49 da LC 123/2006, é facultada à Administração prover outra forma de aquisição, desde que motivada e com amparo legal.
Nesse sentido, cabe acrescentar a ressalva feita por Ronny Charles (Advogado da União):

> *"Importante perceber que a obrigatoriedade do certame exclusivo sempre deve ser temperada pela observância dos princípios que conformam a atividade administrativa (como a eficiência) e pelas restrições legais dispostas pelo artigo 49 da LC 123/2006."*

Da mesma forma, não se aplicará o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 quando o tratamento diferenciado e simplificado não for vantajoso para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto do objeto a ser contratado (art. 49, inc. III).

> *"Art. 49. Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:*
> *(….)*
> *III - **o tratamento diferenciado e simplificado** para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou **representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado**;"*

O que se observa, portanto, é que a Lei Complementar 123/2006 visa ampliar a participação das ME/EPP nas licitações, mas não elevar a hipossuficiência econômica das mesmas acima do interesse público. Dessa forma, é importante sopesar princípios pertinentes ao presente certame como o da competitividade, da economicidade e da eficiência, buscando-se a "proposta mais vantajosa para a administração".

Em síntese, realizar o presente certame prevendo a possibilidade de exclusividade e de cotas para Microempresa ou Empresa de Pequeno porte, neste caso, poderia representar prejuízos ao conjunto do objeto, podendo ocorrer, inclusive, a repetição do certame para itens que, certamente, restariam fracassados.

Ainda, a Ampla Concorrência não impede a participação de empresas enquadradas como ME/EPP/MEI/COOP.

Considerando o disposto nos itens anteriores e justificada a impossibilidade e inviabilidade de atendimento dos artigos 47 a 48 da LC 123/06 e alterações, tendo em vista a iminente desvantagem e prejuízo para a contratação, o certame será aberto para competição de todas as empresas que atenderem às exigências deste edital e não serão reservadas cotas para MPEs, observada a possibilidade do benefício da **regularidade fiscal e trabalhista postergada e da preferência em caso de empate ficto que se aplicam integralmente**.

ANEXO III – Planilha de Itens e Valores Estimados

LOTE 01: CARNES BOVINAS					
Item	**Qtde Total**	**Especificação**	**Un. Med.**	**Média Unit.**	**Média dos Orçamentos**
1.1	**4.740**	Carne bovina em bifes congelados - Coxão Mole	KG	R$ 45,3424	R$ 214.922,98
1.2	**5.500**	Carne bovina patinho em cubos congelada	KG	R$ 39,7117	R$ 218.414,35
1.3	**5.300**	Carne bovina patinho em iscas congelada	KG	R$ 43,0828	R$ 228.338,84
1.4	**7.100**	Carne bovina moída congelada - Patinho ou coxão mole	KG	R$ 36,0113	R$ 255.680,23
1.5	**4.200**	Carne bovina músculo traseiro em cubos congelada	KG	R$ 36,0835	R$ 151.550,70
1.6	**800**	Fígado bovino em bifes	KG	R$ 21,0850	R$ 16.868,00
				Valor Total Lote 01	**R$ 1.085.775,10**
LOTE 02: AVES					
Item	**Qtde Total**	**Especificação**	**Un. Med.**	**Média Unit.**	**Média dos Orçamentos**
2.1	**7.900**	Carne de frango coxa e sobrecoxa congelada sem ossos e sem peles	KG	R$ 20,6015	R$ 162.751,85
2.2	**6.640**	Carne de frango peito desossado congelada sem ossos e sem peles	KG	R$ 23,3537	R$ 155.068,57
2.3	**350**	Peru inteiro congelado	KG	R$ 37,0571	R$ 12.969,99
				Valor Total Lote 02	**R$ 330.790,41**
LOTE 03: PEIXES					
Item	**Qtde Total**	**Especificação**	**Un. Med.**	**Média Unit.**	**Média dos Orçamentos**
3.1	**2.500**	Carne de peixe, cação, em cubos	KG	R$ 35,6077	R$ 89.019,25
3.2	**1.600**	Filé congelado de Merluza	KG	R$ 38,6202	R$ 61.792,32
				Valor Total Lote 03	**R$ 150.811,57**
LOTE 04: CARNES SUÍNAS					
Item	**Qtde Total**	**Especificação**	**Un. Med.**	**Média Unit.**	**Média dos Orçamentos**
4.1	**1.100**	Carne suína lombo em iscas congelada, sem osso	KG	R$ 25,2085	R$ 27.729,35
4.2	**4.800**	Carne suína copa - lombo em bifes congelada, sem osso	KG	R$ 26,0418	R$ 125.000,64
4.3	**650**	Carne suína lombo em peça congelada	KG	R$ 26,3531	R$ 17.129,52
4.4	**500**	Carne suína pernil traseiro em peça sem osso congelada	KG	R$ 23,5541	R$ 11.777,05
				Valor Total Lote 04	**R$ 181.636,56**
LOTE 05: EMBUTIDOS					
Item	**Qtde Total**	**Especificação**	**Un. Med.**	**Média Unit.**	**Média dos Orçamentos**
5.1	**900**	Linguiça calabresa, defumada	KG	R$ 25,7255	R$ 23.152,95
5.2	**600**	Toucinho defumado	KG	R$ 37,2315	R$ 22.338,90

5.3	**840**	Salsicha, congelada, composta de carne carne bovina e toucinhos	KG	R$ 14,9038	R$ 12.519,19
				Valor Total Lote 05	**R$ 58.011,04**
				VALOR TOTAL GERAL	**R$ 1.807.024,68**

ANEXO IV – Relação de Documentos de Habilitação

DA HABILITAÇÃO

Toda a documentação abaixo deverá ser encaminhada para fins de HABILITAÇÃO em conformidade com o edital.

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

1.1 Instrumentos contratuais, conforme cada caso:

a) Prova de registro empresarial na junta comercial, no caso de empresa individual;

b) Instrumento constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresarial e no caso de sociedades por ações acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores.

c) Instrumento constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades não empresárias, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

d) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

e) 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;

1.1.1 Os instrumentos deverão ser apresentados na última alteração consolidada ou através de cópia de todas as alterações de forma a comprovar o histórico da empresa.

1.1.2 Caso o tipo societário elencado acima for impedido por lei de atuar no ramo/objeto do certame, favor desconsiderar, já que os itens são padrão e utilizados em todos editais.

1.2 Em se tratando de **consórcios,** conforme determina o art. 15, da Lei Federal no 14.133/21, deverão ser observadas as seguintes regras:

I - comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II - indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

III - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

IV - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

V - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

1.2.1 A Licitante deverá apresentar **Declaração de obrigação** do licitante, que caso seja vencedor, promoverá antes da celebração do contrato, na forma do art. 15, § 3º da Lei Federal 14.133/21, a constituição e o registro do consórcio;

1.2.2 A apresentação dos documentos relativos à regularidade jurídica e fiscal e trabalhista deverá ser atendida por cada uma das empresas consorciadas;

1.2.3 As empresas reunidas em consórcio deixam de gozar dos benefícios admitidos neste edital no que se refere ao Direito de Preferência elencados na Lei nº 123/06, se todas não estiverem enquadradas nesta condição ou se houver vedação do benefício devido ao valor ou ao tipo do objeto a ser contratado.

1.2.4 A empresa líder do consórcio será responsável perante a Concedente pelo compromisso do contrato, sem prejuízo da responsabilidade solidária das demais consorciadas.

1.3 Cópia da Licença Sanitária Municipal, Estadual ou Federal/Alvará de Licença (Documento válido através da apresentação da própria certidão) em nome da licitante para comercialização de alimentos.

2. REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA:

2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda **(CNPJ)**;

2.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante participante;

2.3 Prova de regularidade para com a:

a) Fazenda Federal - Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), expedida pela Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidaointernet/PJ/Emitir);

b) Fazenda Estadual - Certidão Negativa de Débitos Inscritos na Dívida Ativa ou outra equivalente na forma lei (endereço https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/ - se empresa do estado de São Paulo); e

c) Fazenda Municipal – Negativa de Tributos Mobiliários do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da lei;

2.4 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedido pela Caixa Econômica Federal (https://consulta-

crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf), ou documento equivalente, com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do pregão;

2.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao) conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

2.6 A Comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte será exigida, como definido em edital a na legislação aplicável.

As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa.

3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

3.1 Apresentar **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual a menos de 90 (noventa) dias da data prevista para abertura da sessão (ou conforme validade do documento se constar data), observando ainda o que segue:

3.1.1 Se a licitante for **sociedade não empresária (sociedade simples, etc.)**, ou pessoa física (quando permitido) a certidão mencionada no item 3.1 deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo **demonstre a ausência de insolvência civil**, expedida pelo distribuidor competente;

3.2 As empresas participantes deverão comprovar possuir **Capital Social** mínimo de 10% (dez por cento) sobre a somatória **da estimativa** dos ITENS/LOTES que ofertarem proposta ou sobre o valor total estimado desta licitação para os que participarem de todos os ITENS/LOTES e quando se tratar de licitação global.

4. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA E/OU COMPLEMENTAR:

4.1 Assinalar as declarações obrigatórias como condição de participação, exigidas no cadastramento da Proposta Comercial no sistema.

4.2 Apresentar prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, necessariamente em nome do licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que ateste(m) a licitante ter fornecido de forma satisfatória itens semelhantes, no mínimo, 50% da somatória da quantidade dos itens dos lotes em que a empresa participar.

4.2.1 Admitir-se-á a somatória de atestados de aptidão técnica para a comprovação das quantidades mínimas exigidas;

4.2.2 O(s) Atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) preferencialmente em papel timbrado do emitente, conter nome e identificação do signatário, bem como telefone e preferencialmente endereço de correio eletrônico para contato em caso de possíveis diligências.

ANEXO V – Modelo de Proposta Comercial

PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2024

INFORMAR OS DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA EM PAPEL TIMBRADO
(NA PROPOSTA FÍSICA)

Obs: Adverte-se que a simples apresentação da Proposta Eletrônica será considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação da licitante neste certame, ou de que a mesma não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, e que atende a todos os itens descritos e exigidos nos Anexos I e III.

Item	Qtde	Especificação	Un. Medida	Marca/ Fabricante	Valor Unit.	Valor Total
1						
2						
					Total Geral:	

Valor Total por extenso: _____

a) Da execução/fornecimento: conforme disposto no Anexo I – Termo de Referência.

b) Validade da proposta (mínimo 60 dias): _____.

c) Prazo de pagamento: de até 30 (trinta) dias, contados da data do aceite da nota fiscal pela secretaria requisitante.

d) Da vigência da ARP: 12 (doze) meses, contados a partir do primeiro dia útil da disponibilização do Registro dos Preços no site do PNCP.

Declaro, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas por esta licitação, bem como dos itens de detalhamento do Anexo I - Termo de Referência e Anexo III – Planilha de Itens e Valores Estimados.

Declaro ainda, que os preços acima indicados contemplam todos os custos operacionais da atividade e os tributos eventualmente incidentes, bem como as despesas diretas e indiretas, inclusive o transporte e mão de obra necessários à entrega, fornecimento e/ou instalação deste objeto.

Nome do representante legal da empresa que assinará e será responsável pelo instrumento: _____.

CPF: _____ RG: _____.

Telefone: (____)_____ Fax: (____)_____.

e-mail pessoal: _____.

e-mail profissional: _____.

Data de nascimento do responsável: _____.

Dados bancários:

Nome do Banco: _____ Nº do Banco: _____

Agência:_____ c/c: _____

Assinatura: _____

Nome do responsável: _____

R.G.: _____

C.P.F.: _____

(assinatura do representante)

Cidade, data e dados do representante

ANEXO VI – Minuta de Ata de Registro de Preços

Ata de Registro de Preços N.º...../2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 240129026531400/2024
ATA DE REGISTRO QUE CELEBRAM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA E A EMPRESA.....

Aos ..... (.....) dias do mês de ..... 2024 (dois mil e vinte e quatro), nesta cidade de Santana de Parnaíba - SP compareceram as partes entre si justas e contratadas, a saber: de um lado o **MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Avenida Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 1283 - Sitio do Morro - Santana de Parnaíba - SP, inscrita no CNPJ sob n.º 46.522.983/0001-27, neste ato representada pelo seu Prefeito Municipal em exercício **ANTONIO MARCOS BATISTA PEREIRA**, considerando o julgamento do **PREGÃO na forma ELETRÔNICA para REGISTRO DE PREÇOS** nº 007/2024, e a respectiva homologação do Processo nº 240129026531400/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/ 2021, ao Decreto Municipal n.º 4.990/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preços para o fornecimento parcelado de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS),** com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses, conforme Anexo I – Termo de Referência e especificações e condições que tratam o Edital de **Pregão Eletrônico n° 007/2024,** os quais fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços e do Contrato ou Pedido de Compra (empenho) decorrente desta, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as quantidades de cada item, são as que seguem:

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ MODELO	R$ UNIT.	R$ TOTAL
					TOTAL GERAL:	

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata e a ordem obedece ao previsto no inciso II e § 2º do art. 18 do Decreto Federal nº 11.462, de 2023, utilizado aqui por analogia.

2.3. Data referência da pesquisa de preços: **25/03/2024**.

2.4. No caso de reajuste deverá ser considerada a data de referência da pesquisa de preços e calculado proporcionalmente ao período e a parcela aplicável, pela variação do IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, considerando a impossibilidade de realização de controle adequado por parte desta Administração.

3.2. *Vedação a acréscimo de quantitativos*

3.2.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **1 (um) ano**, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1. O contrato ou outro documento análogo decorrente desta ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento análogo deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra, pedido ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.5. Na hipótese de recusa ou impedimento de fornecimento dos itens registrados ao fornecedor detentor do registro de preços, a administração, resguardada a apuração de responsabilidade e aplicação de sanção, poderá:

4.5.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.5.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do registro e de aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133 de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto em edital, nesta ata de registro de preços e na legislação aplicável.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7. PAGAMENTO

7.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a esta Ata de Registro, e as que constarão nos pedidos de compra ou contratos decorrentes.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor e de seus preços registrados será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, nas hipóteses previstas em edital nesta ata e na legislação aplicável; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133 de 2021.

8.1.4.1. 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, 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.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nesta ata será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. 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.

8.4. 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:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos previstos na legislação aplicável e nesta ata de registro de preços.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

9.1.1. 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.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, 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.

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas nesta ata de registro de preços, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. PUBLICAÇÃO

10.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021 e ao art. 259 do Decreto Municipal nº 4.990, de 2023.

11. FORO

11.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Santana de Parnaíba, Estado de São Paulo, para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta Ata de Registro de Preços ou dos contratos e instrumentos análogos dela oriundos, que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1o, da Lei no 14.133/21.

12. DOS DADOS DO RESPONSÁVEL PELO AJUSTE

12.1. Para informar eletronicamente todos os processos de licitação via Sistema AUDESP (conforme os critérios previstos no Comunicado GP 14/2016, publicado no DOE de 24/06/2016), em atendimento às novas exigências do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, seguem os dados do responsável da empresa pelo ajuste, bem como os dados do gestor do contrato/ata de registro de preços:

RESPONSÁVEL PELO AJUSTE/CONTRATADA:

Nome:_____

Cargo:_____

CPF:_____

Data de nascimento: _____

E-mail particular: _____

E-mail profissional: _____

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo:_____

CPF: _____ RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/_____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional _____

E-mail pessoal:_____

Telefone(s):_____

Assinatura:_____

13. DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

13.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

13.2 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis - repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual.

13.3 As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados.

13.4 Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato ou instrumento análogo, tem acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como: número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação entre outros que possam ser exigidos para a execução contratual.

13.5 A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

13.6 A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

14. CONDIÇÕES GERAIS

14.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos nesta Ata e no Termo de Referência do respectivo edital.

14.2. E, por estarem assim justos e contratados, firmam as partes este instrumento em 03 (três) vias de igual teor, na presença das duas testemunhas adiante identificadas.

Santana de Parnaíba, ... de .....de 2024.

PELA PREFEITURA

Nome:_____

Cargo:_____

CPF:_____

Data de nascimento: _____

E-mail particular:_____

E-mail profissional:_____

PELA CONTRATADA

Nome:_____

Cargo:_____

CPF:_____

E-mail particular:_____

E-mail profissional:_____

TESTEMUNHAS:

NOME: _____ ***NOME:*** _____

RG.: _____ ***RG.:*** _____

Anexo VII - Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que **aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário**:

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

LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (DE ORIGEM):_____

OBJETO: _____

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/e-mail: (*)_____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(s) de Atualização Cadastral" anexa(s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo:_____

CPF: _____

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

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: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

ANEXO VIII -
ATESTADO DE ENTREGA DE AMOSTRA(S)

Ref. PREGÃO ELETRÔNICO nº 007/2024

Em 2 Vias: Proponente/Comissão

Atesto para a finalidade de avaliação, que no que se refere à licitação acima identificada, a empresa _____ - CNPJ n° ___.___.___/____-___, está apresentando as seguintes amostras nos termos do Anexo I – Termo de Referência (item **1.5** e seguintes):

LOTE XXX					
ITEM	**QTDE**	**UND**	**DISCRIMINAÇÃO**	**MARCA/ FABRICANTE**	**ANÁLISE**

Santana de Parnaíba, ___ de _____ de 2024.

Nome do REPRESENTANTE:
Assinatura do REPRESENTANTE:
RG do REPRESENTANTE:

Pela Prefeitura:

Carimbo e Assinatura

Memorando 23- 10.418/2024

De: Rosemeire S. - SEADM-DESUP

Para: SEDS - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Data: 29/07/2024 às 16:46:46

Prezados,

Informo que a estimativa de preços dever ser realizada com base em contratações similares efetivamente finalizadas.

Os editais juntados, com exceção do Município de Cajati, não servem como parâmetros, pois se tratam de valores estimados. Além disso, as contratações deverão ter sido realizadas no período de 01 ano.

–

Rosemeire Vieira Dos Santos
Diretora do Departamento de Suprimentos

Memorando 24- 10.418/2024

De: Thierry O. - SEADM-DESUP

Para: GAB-FSS - Fundo Social de Solidariedade - A/C Vanessa M.

Data: 30/07/2024 às 09:17:09

Bom dia !

Conforme conversado, ficamos no aguardo do TR retificado.

–

Thierry Tavares de Oliveira
Agente Administrativo

Memorando 25- 10.418/2024

De: Rodrigo F. - SEDS

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 30/07/2024 às 09:41:14

Segue anexo ETP retificado.

_

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Agente Administrativo

Anexos:

Ata_n_1082024_do_Municipio_de_Guararema.pdf
Ata_n_1902024_do_municipio_de_Santana_do_Parnaiba_2_.pdf
Ata_n_482023_do_Municipio_de_Cajati_2_.pdf
ETP_2024_Carnes_e_Frios.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Vanessa Kelly Lima Moraes	30/07/2024 09:58:12	1Doc	VANESSA KELLY LIMA MORAES CPF 366.XXX.XXX-10

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **FB57-63A3-4A84-D582**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 108/2024

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE GUARAREMA**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob n° 46.523.262/0001-31, com sede no paço municipal desta cidade, situado na Praça Cel. Brasílio Fonseca, n° 35, Centro, neste ato representado pelo Sr. **JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE**, PREFEITO MUNICIPAL, brasileiro, casado, portador do RG n° 11.283.022-5 SSP/SP e do CPF/MF n° 065.965.838-05, domiciliado em Guararema/SP.

CONTRATADA: **MARTINUCI ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o n° 50.290.784/0001-08, com sede na a Rua Doutor Osvaldo Mellone, n° 58, Santa Terezinha, Cidade São Bernardo do Campo, Estado SP, CEP 09780-270, Telefone 11 2356-6053, e-mail licitacao@martinucialimentos.com.br, doravante denominada CONTRATADA, e neste ato representada pelo Sr. **ROBERTO MARTINUCI**, ***brasileiro, casado,*** domiciliado na ***Rua Marcos Luis Sposaro, n° 32 Fundos - Nova Petrópolis - São Bernardo do Campo/SP***, que exerce a função de SÓCIO ADMINISTRADOR, portador do RG n° 15.693.418, SSP/SP e do CPF/MF n° 107.671.418-81.

As partes acima qualificadas têm entre si justo e contratado o **REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS**, em face do resultado obtido no **PREGÃO ELETRÔNICO N° 08/2024**, oriundo do **PROCESSO N° 24/2024**, regularmente homologado pela autoridade competente, observadas as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA I. DO FUNDAMENTO

1.1. Fundamenta-se a presente Ata de Registro de Preços nas disposições contidas na Lei Federal n° 14.133/2021, Decreto Federal n° 11.462/2023, Decreto Municipal n° 4.350/2023, LC n° 123/2006 e demais legislações aplicáveis e, em especial, nas normas e condições estabelecidas no certame licitatório que lhe deu origem, com base na proposta da CONTRATADA, tudo parte integrante deste termo, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA II. DO OBJETO

2.1. O objeto desta Ata é o **REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS**, conforme planilha abaixo:

Item	Descrição	Unid.	Marca	Qtd.	Vl. Unit.	Vl. Total
1	Carne bovina (patinho) em cubo, congelada	KG	SALGUEIRO	140	R$ 28,85	R$ 4.039,00
2	Carne bovina (miolo de alcatra) em bifes, congelada	KG	SALGUEIRO	240	R$ 35,00	R$ 8.400,00
3	Carne suína (bisteca) em fatia, congelada	KG	SALGUEIRO	120	R$ 27,95	R$ 3.354,00
6	Costelinha suína salgada (para feijoada)	KG	SALGUEIRO	200	R$ 33,40	R$ 6.680,00
7	Carne seca bovina salgada (para feijoada)	KG	SALGUEIRO	120	R$ 61,65	R$ 7.398,00
8	Carne seca em cubos	KG	SALGUEIRO	120	R$ 62,35	R$ 7.482,00
9	Peito de frango desossado (filé), congelado	KG	LE VIDA	300	R$ 18,50	R$ 5.550,00
12	Carne bovina (contra filé), em bifes, congelada	KG	SALGUEIRO	240	R$ 46,00	R$ 11.040,00
13	Carne bovina (costela), em pedaços, congelada	KG	SALGUEIRO	240	R$ 41,00	R$ 9.840,00
14	Tilápia em pedaços (filé) congelado	KG	MAGIC FISH	180	R$ 42,00	R$ 7.560,00
					VALOR TOTAL >>>	**R$ 71.343,00**

2.2. O objeto deverá atender a toda legislação e demais normas regulamentares - inclusive as expedidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT - de

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_EB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25-10.418-2024_assinado_versaoimpressao.pdf (1/116) 593/2345

qualquer esfera de Governo, pertinentes ao ramo de atuação da CONTRATADA, independentemente de expressa previsão Editalícia.

2.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata, inclusive o acréscimo de que trata o o art. 125 da Lei nº 14.133/2021, por força do art. 32 do Decreto Municipal nº 4.350/2023.

CLÁUSULA III. DO VALOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Para a Ata dá-se o valor global de **R$ 71.343,00 (setenta e um mil, trezentos e quarenta e três reais)**, conforme proposta final, já inclusos todos os custos diretos e indiretos relativos ao objeto, inclusive todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos decorrentes ou que venham a ser devidos em razão do objeto da Ata.

CLÁUSULA IV. DOS RECURSOS FINANCEIROS

4.1. A despesa decorrente do objeto desta Ata onerará as dotações próprias do orçamento vigente e, caso necessário, do próximo exercício, sendo informadas a cada pedido efetuado.

CLÁUSULA V. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1. A Ata terá vigência de **1 (um) ano**, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2023, e o seu aproveitamento por outro órgão público que não seja a Administração Municipal licitante, se dará nos termos no art. 86 da mesma lei.

5.2. O término do prazo de vigência da Ata **não implica** rescisão das Autorizações de Fornecimento já emitidas, devendo as mesmas, serem atendidas pela detentora da Ata dentro do prazo estipulado na cláusula supra.

CLÁUSULA VI. DAS CONTRATAÇÕES

6.1. A Secretaria solicitante emitirá pedido dos produtos à Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos a qual, após sua regular tramitação, dará origem à Nota de Empenho e Autorização de Fornecimento em favor da empresa detentora da Ata.

6.2. A Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos encaminhará a Secretaria requerente a Autorização de Fornecimento para que a mesma efetive o pedido à Contratada, constando todos os dados necessários para a entrega dos produtos, após cada pedido de empenho da Secretaria solicitante.

6.3. A Autorização de Fornecimento será enviada à Contratada pela Secretaria requerente, via *e-mail*, *desde que confirmado o seu recebimento*, sendo assim, para todos os efeitos legais, considerada efetivada a contratação.

6.4. O compromisso para a entrega dos produtos estará caracterizado mediante o recebimento da respectiva Nota de Empenho juntamente com a Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente.

6.5. Não há valor mínimo para a Autorização de Fornecimento.

CLÁUSULA VII. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO

7.1. Os fornecedores de bens incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a atender as Autorizações de Fornecimento que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria Ata.

7.2. A Autorização de Fornecimento será enviada a contratada pela Secretaria requerente, via *e-mail*, desde que confirmado o seu recebimento, pelo que será considerada efetivada a contratação para todos os efeitos legais.

7.3. Os bens serão fornecidos parceladamente, até que seja atingida a quantidade total solicitada, em atendimento às requisições periódicas escritas expedidas pela Secretaria interessada.

7.4. A entrega do objeto desta licitação deverá ser realizada em cada uma de suas parcelas, em até 05 (cinco) dias úteis, nos locais indicados pela Secretaria

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://saati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25-10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (2/16) 594/2345

solicitante, dentro do Município de **Guararema/SP**, correndo por conta da licitante contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos, do cumprimento de exigências previstas na legislação profissional específica, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

7.5. As entregas deverão ser semanais e finalizadas no mesmo dia.

7.6. A proponente deverá disponibilizar caminhões fechados e frigorificados para a realização das entregas, devendo o produto ser congelado e transportado a temperatura de no mínimo -12°C, e conforme a legislação vigente.

7.7. Os entregadores deverão estar adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné). Caso não corresponda às exigências do Edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto nas unidades escolares, devendo o mesmo ser reposto pelo fornecedor no mesmo dia, independente das penalidades cabíveis.

7.8. A entrega do objeto poderá ser feita em local diverso do especificado nos seguintes casos:

a. mediante solicitação da licitante contratada expressamente aceita pelo **Município**; ou

b. mediante determinação do **Município**, desde que o novo local de entrega não implique aumento dos custos de transporte anteriormente calculados pela licitante contratada.

7.9. As requisições deverão conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número da Ata, do número desta licitação, do número do processo, a identificação da licitante contratada, a especificação dos itens, as quantidades, datas e horários e endereço de entrega.

7.10. O objeto da presente licitação, em cada uma de suas parcelas, será recebido provisoriamente **no ato da entrega**, no local e respectivos endereços.

7.11. Por ocasião da entrega, a licitante contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

7.12. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o **Município** poderá:

a. se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1. na hipótese de substituição, a licitante contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração Municipal, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, mantido o preço inicialmente contratado;

b. se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1. na hipótese de complementação, a licitante contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do **Município**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, **contados da notificação por escrito**, mantido o preço inicialmente contratado.

7.13. O recebimento definitivo do objeto dar-se-á**em até 10(dez) dias** após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

7.14. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade ético profissional pela perfeita execução da ata de registro de preços.

7.15. O término do prazo de vigência da Ata **não implica** rescisão das Autorizações de Fornecimento já emitidas, devendo as mesmas serem atendidas pela detentora da Ata.

CLÁUSULA VIII. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado em até **30 (trinta) dias** após recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada pela

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB763A34A84D582E185C2EF_memorando_25-10418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (3/418) 595/2345

Secretaria solicitante.

8.2. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e seu vencimento ocorrerá em **30(trinta) dias** após a data de sua apresentação válida.

8.3. O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da CONTRATADA, no **Banco: Banco do Brasil, Agência 0386-7, Conta corrente 9319-2,** conforme indicado na proposta comercial da CONTRATADA.

8.4. Após o recebimento definitivo, caso o pagamento não seja efetuado no prazo estipulado, o valor será atualizado monetariamente por meio do índice do IPC-A (IBGE), até a data do efetivo pagamento, iniciando-se a contagem após decorridos os **30 (trinta) dias** de prazo.

8.5. Em nenhuma hipótese serão pagas Notas Fiscais com número de CNPJ/MF diferente do que foi apresentado na proposta de preços da CONTRATADA, ainda que se trate de empresas consideradas matriz e filial ou vice-versa, ou pertencentes ao mesmo grupo ou conglomerado.

8.6. Em conformidade com o Decreto Municipal 4369/2023, os prestadores de serviços e fornecedores de bens deverão emitir as notas fiscais em observância às regras de retenção dispostas nas Instruções Normativas RFB nº 1234/2012 e nº 2145/2023.

8.7. As notas fiscais deverão **ser preferencialmente eletrônicas** e recebidas **somente** pelo órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços ou alguém por ele indicado, **para que sejam devidamente atestadas para o respectivo pagamento.** Não se considerarão recebidas notas fiscais eletrônicas que sejam entregues a outro servidor da municipalidade.

CLÁUSULA IX. DO REAJUSTE, DA REVISÃO E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9.1. Por força do § 1º, do art.28 da Lei Federal nº 9.069/95, a qual dispõe sobre o Plano Real, os preços não serão reajustados.

9.2. Os valores contratados poderão ser revisados, nos termos do art. 124, II, "d", da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante solicitação expressa da adjudicatária, cujo pedido será analisado e deferido apenas quando comprovado que a relação entre encargos da adjudicatária e a retribuição paga pelo Município tornar-se impeditiva a entrega dos produtos objetivados.

9.3. A adjudicatária deverá solicitar ao Gestor da Ata a revisão de preços, em pedido devidamente fundamentado, juntando ainda:

a. Cópia autenticada da Nota Fiscal com **data do mês da apresentação da proposta em Pregão;**

b. Cópia autenticada da Nota Fiscal **com data do mês do pedido de revisão de preços.**

9.4. O pedido de revisão deverá ser protocolado no **Protocolo da Prefeitura Municipal de Guararema**, sendo dirigido ao Gestor. Em hipótese alguma será aceito documento protocolado em outro lugar que não o referido neste subitem.

9.5. O Gestor, em posse do pedido de revisão, irá encaminhá-lo à Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos para análise e parecer a respeito.

9.6. Se a Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos prolatar parecer favorável ao pedido de revisão de preços, o mesmo será encaminhado à Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos para formalização.

9.7. Os valores revisados começarão a viger a partir do deferimento do protocolo do pedido.

9.8. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

9.9. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram, inicialmente, entre os encargos da adjudicatária e a retribuição do Município para a justa remuneração do objeto poderá ser revisada, objetivando a manutenção do

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (4/116) 596/2345

equilíbrio econômico-financeiro.

CLÁUSULA X. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Os produtos deverão estar com as especificações técnicas em conformidade com o que foi solicitado.

10.2. A CONTRATADA deverá assumir integral responsabilidade pela perfeita entrega dos itens contratados de acordo com as normas do Edital, utilizando seus próprios recursos humanos e materiais, bem como:

a. Responder por todas as obrigações previdenciárias, seguro, acidente de trabalho e outras impostas pela legislação trabalhista, cível e outras, resultante da execução do objeto contratado;

b. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais, bem como pela indenização a terceiros que porventura sofram prejuízos decorrentes de atos da própria CONTRATADA, de empregados ou prepostos seus, praticados durante a execução da Ata de Registro de Preços;

c. Manter durante a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

d. Permitir à CONTRATANTE amplo acesso a documentos referentes ao cumprimento da Ata para auditoria e verificação do cumprimento das obrigações trabalhistas devidas pela CONTRATADA;

e. Responsabilizar-se pelo frete de entrega dos produtos, e caso os produtos necessitem de refrigeração, tal exigência deverá ser observada no momento do transporte;

f. A CONTRATADA deverá atender às legislações ambientais vigentes nos âmbitos Federal, Estadual e Municipal, incluindo o fornecimento de documentos comprobatórios quando fornecer produtos e/ou serviços que envolvam impactos ambientais.

g. Respeitar as obrigações e condições do Edital do Pregão Eletrônico nº 08/2024 e do seu respectivo Termo de Referência.

CLÁUSULA XI. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. A CONTRATANTE deve obedecer às seguintes normas contratuais:

a. Notificar à CONTRATADA qualquer irregularidade encontrada na execução da Ata;

b. Fiscalizar a entrega do objeto desta Ata podendo, em decorrência de irregularidades, solicitar fundamentadamente à CONTRATADA providências cabíveis para correção ou adequação de procedimentos, as quais a mesma atenderá no prazo mínimo necessário;

c. Efetuar o pagamento de acordo com o previsto na Ata;

d. Respeitar as obrigações e condições do Edital do Pregão Eletrônico nº 08/2024 e do seu respectivo Termo de Referência.

CLÁUSULA XII. DAS PENALIDADES

12.1. Acarretará à CONTRATADA que deixar de cumprir as obrigações assumidas ou infringir quaisquer dos preceitos legais, descumprir, parcial ou totalmente, o objeto da Ata, bem como quaisquer outras obrigações definidas neste instrumento, após regular processo administrativo, com direito à ampla defesa e ao contraditório, a incidência das seguintes sanções:

12.1.1. Advertência, por meio da qual a CONTRATADA será notificada por escrito sobre alguma irregularidade cometida, para que, no prazo estabelecido no termo de notificação, regularize a situação perante o **Município**.

12.1.2. Multa, que será aplicada conforme a seguir:

a. Pela recusa injustificada da adjudicatária em assinar a "Ata" ou em retirar a "Autorização de Funcionamento", dentro do prazo estabelecido neste Edital ou o informado pela Administração Municipal, multa de 10%(dez por cento) do valor global da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Município de

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_EB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoimpressao.pdf (5/116) 597/2345
Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar as validades das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Guararema;

b. Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos, seja total ou parcialmente, multa de 10% (dez por cento) do valor da "Autorização de Fornecimento", a ser aplicada *pro rata die*, até o máximo de 30 (trinta) dias. Mantendo-se o descumprimento por prazo superior a 30 (trinta) dias, caberá ao **Município** decidir sobre a manutenção da ata de registro de preços, sem prejuízo da aplicação da multa referida na alínea "e" abaixo - "**pela inexecução total** da ata de registro de preços";

c. Pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, considerada como a entrega do produto feita de forma incorreta ou não prevista neste Edital, multa de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da parcela inexecutada;

d. Em havendo má execução do objeto, conforme descrito na alínea "c" acima, a licitante contratada ficará obrigada à correção dos mesmos, no prazo determinado pela Administração Municipal. Não sendo realizada no referido prazo, será aplicada multa de 10% (dez por cento) do valor global da Ata *pro rata die*, até o máximo de 30 (trinta) dias. Mantendo-se o descumprimento por prazo superior a 30 (trinta) dias, caberá ao Município decidir sobre a manutenção da Ata, sem prejuízo da aplicação da multa referida no item "e" abaixo - "Pela inexecução total da Ata";

e. Pela inexecução total da Ata de Registro de Preços, aplicar-se-á multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global da mesma;

f. Multa de5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)**por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste**, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor global da Ata de Registro de Preços.

g. Pela não comprovação dos encargos trabalhistas e previdenciários com relação aos seus funcionários, quando solicitado pela Administração Municipal, multa de 15% (quinze por cento) do valor total da Ata.

h. Multa de **1% (um por cento)** do valor da Autorização de Fornecimento, por empregado e por ocorrência, no caso de deixar de fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de não impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los.

12.1.2.1. As multas serão descontadas, *exoffício*, de qualquer crédito da CONTRATADA existente no **Município**, em favor desta. Na inexistência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las no prazo de 03 (três) dias úteis a contar da intimação, sob pena de sujeição à cobrança judicial. Não havendo tais possibilidades, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

12.2. Na eventualidade de aplicação das penas capituladas acima e decidindo o **Município** pela rescisão da Ata de Registro de Preços, poderá aplicar as seguintes penalidades:

12.2.1. Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com o Município de Guararema, por prazo não superior a 02 (dois) anos, no caso descrito nas alíneas "c" e "d" do item 12.1.2, ou se restar comprovado que a licitante contratada apresentou documento falso ou falsificado no todo ou em parte, com o objetivo de participar da licitação, dentre outros, sem prejuízo da comunicação de tal fato à autoridade competente a fim de ser apurada a responsabilidade criminal pertinente decorrente da falsidade.

12.2.2. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. As sanções de advertência, suspensão e declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o **Município** poderão ser aplicadas juntamente com as de multa.

12.4. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo,

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://salam1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25-10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (6/116) 598/2345

fazer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Municipal, pelo prazo de até 02 (dois) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.5. O prazo para defesa prévia será de 15 (quinze) dias úteis da notificação, nos termos do art. 157 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.6. O prazo para recurso contra a aplicação de qualquer sanção, exceto a declaração de inidoneidade, é de 15 (quinze) dias úteis a contar do recebimento da intimação, nos termos do art. 166, da Lei Federal nº 14.133/2021, que será enviada via correio, fax, ou e-mail, cujo recebimento deverá ser comprovado nos autos ou, na impossibilidade de comprovar o recebimento, a intimação far-se-á via publicação na imprensa oficial.

12.7. No caso da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da intimação, e será decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis a contar do seu recebimento, nos termos do art. 167, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.8. O prazo para pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade é de 3 (três) dias úteis a contar da data da intimação do ato, que será feita via publicação na imprensa oficial.

CLÁUSULA XIII. DA RESCISÃO

13.1. A inexecução total ou parcial da Ata ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, em especial as contidas no art. 137, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. O registro do fornecedor será cancelado quando:

a. Descumprir as condições da Ata;

b. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração Municipal, sem justificativa aceitável;

c. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desse se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

d. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.3. Além das hipóteses acima previstas, ensejará o cancelamento do registro:

a. Não ser mantidas, pela CONTRATADA, durante toda a execução da Ata, as obrigações por ela assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

b. A transferência ou cessão, pela CONTRATADA, das obrigações a outrem, sem autorização da Administração Municipal.

13.4. A rescisão da Ata poderá ser:

a. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração Municipal, nos casos previstos em lei;

b. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração Municipal;

c. Judicial, nos termos da legislação.

13.5. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados:

a. Por razão de interesse público; ou

b. A pedido da empresa.

13.6. Excetuada a hipótese do Procedimento Administrativo previsto no item "Das Penalidades", o contraditório e a ampla defesa serão assegurados, para fins de rescisão, ao fornecedor da seguinte forma:

a. Antes do cancelamento do registro de preços os fornecedores serão notificados para apresentação da defesa prévia no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, que será enviada via correio, fax, ou *e-mail*, cujo

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo emissao_FB57A3A34A84D582E185C2EF_memorando-25-10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (7/13) 599/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar as assinaturas, acesse https://cajath.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

recebimento deverá ser comprovado nos autos ou, na impossibilidade de comprovar o recebimento, a intimação far-se-á via publicação na imprensa oficial;

b. Após análise da defesa prévia, sendo essa indeferida, será realizado o cancelamento do registro de preços, abrindo-se prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação do ato, para o fornecedor apresentar a respectiva Representação.

CLÁUSULA XIV – DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. O órgão gerenciador da Ata será:

a. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO na pessoa Sra. ANDREIA TORRES DO PRADO RATTO, Secretária Adjunta de Educação e Gestão, e-mail: andreia.ratto@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-4848;

b. SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO na pessoa Sr. FELIPE AMARAL MAFRA, Diretor de Vigilância Socioassistencial, e-mail: felipe.mafra@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-2213;

c. SECRETARIA MUNICIPAL DE EMPREGO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO na pessoa Sra. EVANDRA FRANCO DE MELO, Secretária Municipal Adjunta de Emprego e Desenvolvimento Econômico, e-mail: evandra.melo@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-5506;

d. SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES E LAZER na pessoa Sr. EDUARDO THEODORO SANCHES SILVA, Secretário Municipal Adjunto de Esportes e Lazer, e-mail: eduardo.silva@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-3601;

e. SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA na pessoa Sr. EDSON ROBERTO PINTO DE MORAES, Secretário Municipal de Segurança Pública, e-mail: edson.moraes@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-8720

14.2. A execução da Ata será acompanhada e fiscalizada pelos servidores abaixo, doravante denominados Fiscais:

a. IUMIA DE SOUZA CHAN DOS SANTOS, Diretora de Gestão Escolar, e-mail: iumia.santos@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-4848;

b. RAFAEL AUGUSTO BISPO, Diretor de Habitação, e-mail: rafael.bispo@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-2213;

c. VITOR GOBETTI DA SILVA, Diretor de Políticas de Fomento a Emprego, Trabalho e Renda, e-mail: vitor.silva@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-1432;

d. FABIANO RODRIGUES DE ALMEIDA, Diretor de Planejamento e Investimento, e-mail: fabiano.almeida@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-3601;

e. ELIANE DE CAMPOS SIQUEIRA, Assessor I, e-mail: eliane.siqueira@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-8703;

14.3. O Gestor da Ata deverá:

a. Orientar seus prestadores de serviços e/ou fornecedores de bens sobre a regulamentação constante no Decreto Municipal nº 4369/2023, bem como recusar os documentos fiscais que não atendam o disposto no § 4º, do art. 1º do referido Decreto, com base na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores através da Instrução Normativa RFB nº 2145, de 26 de junho de 2023.

b. Receber as notas fiscais da licitante contratada e providenciar os trâmites necessários para o seu pagamento, nas condições estabelecidas na Ata;

c. Observar criteriosamente a vigência da Ata, bem como se o objeto contratado atende às expectativas da Administração Municipal e se conferem com as exigências estabelecidas;

d. No caso de falhas no seu cumprimento, informar à autoridade superior, por escrito, para que sejam tomadas as providências cabíveis, sob pena de responsabilidade;

e. Observar para que, durante a vigência da presente Ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas;

f. Analisar eventuais pedidos da licitante contratada para cancelamento de itens contratados e decidir motivadamente a respeito, com anuência do Secretário

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando 25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (8/116) 600/2345

Municipal da pasta vinculada ao órgão gerenciador;

g. Receber os pedidos de repactuação e revisão de preços por parte da licitante contratada e conduzir os procedimentos para concessão dos mesmos, se cabível, sempre agindo dentro de seu âmbito de competência;

h. Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades;

i. Acompanhar a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na Ata.

14.4. O Gestor da Ata de Registro de Preços poderá ser substituído pelo **Município** a qualquer tempo durante a execução da presente Ata, mediante assinatura de Termo de Aditamento.

14.5. Fica designado, por parte da Contratada, o Sr.(a) ROBERTO MARTINUCI, o qual ficará responsável pela entrega do objeto desta ata de registro de preços.

14.6. O responsável designado pela execução da Ata de Registro de Preços, conforme cláusula **14.5** poderá ser substituído a pedido da CONTRATADA, mediante comunicação à CONTRATANTE, cuja substituição será formalizada mediante assinatura de Termo de Aditamento.

14.7. O desligamento da empresa do funcionário responsável pela execução da Ata de Registro de Preços não poderá ser utilizada como justificativa pelo atraso ou má execução do objeto desta Ata de Registro de Preços.

14.8. Qualquer alteração no responsável designado pela empresa será formalizada mediante assinatura de Termo de Aditamento Contratual.

CLÁUSULA XV – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A subcontratação, cessão ou transferência do objeto desta Ata de Registro de Preços somente poderá ocorrer com a prévia autorização da Administração Municipal.

15.2. Fica, em qualquer hipótese, ressalvada a possibilidade de alterações das condições contratadas em face de superveniência de leis e/ou normas federais ou municipais disciplinando a matéria.

15.3. O MUNICÍPIO poderá, a qualquer tempo, cancelar o Registro de Preços, no interesse público, sem que caiba direito a indenização de qualquer espécie, em especial quando os preços se apresentarem superiores aos praticados no mercado, ou pelo fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do presente instrumento, observadas as disposições legais pertinentes.

15.4. Em consonância com o § 2° do art. 15 da Lei Federal n° 8.666/93, os preços registrados serão publicados trimestralmente para orientação da Administração Municipal, na imprensa oficial.

15.5. O órgão licitador será o responsável pelos atos, controle e administração da Ata decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, respeitada a ordem de registro, os quantitativos a serem contratados, o fornecedor para o qual será emitida a Autorização de Fornecimento.

15.6. Integra esta Ata, em Anexo Único, Termo de Ciência e Notificação relativo ao Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

15.7. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n° 14.133/2021, e demais normas ~~federais~~ aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n° 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA XVI. DO TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

16.1. Para fins deste instrumento, sem prejuízo das demais definições inseridas nesta Ata de Registro de Preços, cabe à Municipalidade zelar pelo cumprimento de obrigação legal e/ou regulatória, em observância aos princípios e regras estabelecidas nas legislações sobre proteção de Dados Pessoais vigentes, incluindo, mas não se limitando à Lei n° 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD).

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar as assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 - Anexo Emissão FB57-63A3-4A84-D582E185C2EF_memorando-25-10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (9/13) 601/2345

CLÁUSULA XVII. DA ANTICORRUPÇÃO

17.1. Na execução da presente Ata de Registro de Preços é vedado à Administração Municipal Direta e Indireta e à Detentora e/ou o empregado seu, e/ou o preposto seu, e/ou o gestor seu:

a. Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

b. Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar a presente Ata de Registro de Preços;

c. Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações da presente Ata de Registro de Preços, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;

d. Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro da presente Ata de Registro de Preços; ou

e. De qualquer maneira fraudar a presente Ata de Registro de Preços, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013, regulamentada pelo Decreto nº 11.129/2022 (e posteriores alterações), bem como quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ainda que não citadas expressamente no presente edital e futura Ata de Registro de preços.

CLÁUSULA XVII - DO FORO

17.1. Fica eleito o foro da Comarca de Guararema-SP, para dirimir questões resultantes ou relativas à aplicação da Ata ou execução do ajuste não resolvidos na esfera administrativa.

E, por assim terem as partes lido e concordado com as cláusulas da presente Ata de Registro de Preços, ambas firmam o presente instrumento na presença de 02 (duas) testemunhas, que também o assinam, em 02 (duas) vias iguais, ficando 01 (uma) cópia em posse da CONTRATADA e outra da CONTRATANTE.

Guararema, em 30 de abril de 2024.

ROBERTO MARTINUCI:10767141881
Assinado de forma digital por ROBERTO MARTINUCI:10767141881
Dados: 2024.05.02 14:30:00 -03'00'

JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
PREFEITO MUNICIPAL

ROBERTO MARTINUCI
MARTINUCI ALIMENTOS LTDA

TESTEMUNHAS:

Flávio da Cunha Costa
R.G. nº 54.957.396-3

Diego Arice da Costa
R.G. nº 49.003.400-7

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (10/116) 602/2345

ANEXO ÚNICO – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 108/2024

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAREMA
CONTRATADO: MARTINUCI ALIMENTOS LTDA
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (DE ORIGEM): 108/2024
OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS
Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. **Estamos CIENTES de que:**

a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. **Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Guararema, 30 de abril de 2024.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome: JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
Cargo: PREFEITO MUNICIPAL DE GUARAREMA
CPF: 065.965.838-05

RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:
Nome: JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
Cargo: PREFEITO MUNICIPAL DE GUARAREMA
CPF: 065.965.838-05

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:
Nome: JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
Cargo: PREFEITO MUNICIPAL DE GUARAREMA
CPF: 065.965.838-05

Assinatura: _____

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar as assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo emissao FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (11 de 13) 603/2345

Pela CONTRATADA:
Nome: ROBERTO MARTINUCI
Cargo: SÓCIO ADMINISTRADOR
CPF: 107.671.418-81

ROBERTO MARTINUCI:10767141881
Assinado de forma digital por ROBERTO MARTINUCI:10767141881
Dados: 2024.05.02 14:30:20 -03'00'

Assinatura: _____

GESTORES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:
Nome: ANDREIA TORRES DO PRADO RATTO
Cargo: SECRETÁRIA ADJUNTA DE EDUCAÇÃO E GESTÃO
CPF: 156.457.638-82

Assinatura: _____

Nome: FELIPE AMARAL MAFRA
Cargo: DIRETOR DE VIGILÂNCIA SOCIOASSISTENCIAL
CPF: 373.697.978-99

Assinatura: _____

Nome: EVANDRA FRANCO DE MELO
Cargo: SECRETÁRIA MUNICIPAL ADJUNTA DE EMPREGO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
CPF: 160.273.818-17

Assinatura: _____

Nome: EDUARDO THEODORO SANCHES SILVA
Cargo: SECRETÁRIO MUNICIPAL ADJUNTO DE ESPORTES E LAZER
CPF: 154.435.108-94

Assinatura: _____

Nome: EDSON ROBERTO PINTO DE MORAES
Cargo: SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA
CPF: 070.792.388-38

Assinatura: _____

FISCAIS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:
Nome: IUMIA DE SOUZA CHAN DOS SANTOS
Cargo: DIRETORA DE GESTÃO ESCOLAR
CPF: 007.568.607-41

Assinatura: _____

Nome: RAFAEL AUGUSTO BISPO
Cargo: DIRETOR DE HABITAÇÃO
CPF: 426.504.958-39

Assinatura: _____

Nome: VITOR GOBETTI DA SILVA
Cargo: DIRETOR DE POLÍTICAS DE FOMENTO A EMPREGO, TRABALHO E RENDA
CPF: 445.020.438-77

Assinatura: _____

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (12/116) 604/2345

Nome: FABIANO RODRIGUES DE ALMEIDA
Cargo: DIRETOR DE PLANEJAMENTO E INVESTIMENTO
CPF: 294.889.638-08

Assinatura: _____

Nome: ELIANE DE CAMPOS SIQUEIRA
Cargo: ASSESSOR I
CPF: 395.048.128-13

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS:
Nome: JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
Cargo: PREFEITO MUNICIPAL DE GUARAREMA
CPF: 065.965.838-05

Assinatura: _____

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar as assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 + Anexo gravissaco FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (13/116) 605/2345

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (14/116)

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.190/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 240129026531400/2024

ATA DE REGISTRO QUE CELEBRAM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA E A EMPRESA NAT NUTRE ALIMENTOS LTDA

Aos 10 (dez) dias do mês de junho 2024 (dois mil e vinte e quatro), nesta cidade de Santana de Parnaíba - SP compareceram as partes entre si justas e contratadas, a saber: de um lado o **MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Avenida Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 1283 - Sitio do Morro - Santana de Parnaíba - SP, inscrita no CNPJ sob n.º 46.522.983/0001-27, neste ato representada pelo seu Prefeito Municipal em exercício **ANTONIO MARCOS BATISTA PEREIRA**, considerando o julgamento do PREGÃO na forma ELETRÔNICA para REGISTRO DE PREÇOS nº 007/2024, e a respectiva homologação do Processo nº 240129026531400/2024, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, **EMPRESA NAT NUTRE ALIMENTOS LTDA**, CNPJ n.º 21.813.311/0001-40, estabelecida na Rua Doutor Vidal Reis, n.º 430, Parque Novo Mundo, São Paulo - SP, CEP 02.181-000, neste ato representada por seu Titular, o senhor, **NATANAEL VIEIRA**, brasileiro, casado, empresário, portador da Cédula de Identidade RG n.º 15.382.357-4, inscrito no CPF sob n.º 043.440.608-22, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/ 2021, ao Decreto Municipal n.º 4.990/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preços para o fornecimento parcelado de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS), com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses, conforme Anexo I – Termo de Referência e especificações e condições que tratam o Edital de Pregão Eletrônico nº 007/2024, os quais fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços e do Contrato ou Pedido de Compra (empenho) decorrente desta, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as quantidades de cada item, são as que seguem:

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (15/116) 607/2345

Registro de Preços para o fornecimento parcelado de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS), com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses

LOTE 01: CARNES BOVINAS						
Item	**Descrição**	**Modelo**	**Marca Fabricante**	**Qtde.**	**Valor unitário R$**	**Valor |total R$**
0001	Carne bovina em bifes congelados	MULT BEEF	MULT BEEF	4.740 KG	45,33	214.864,20
0002	Carne bovina patinho em cubos congelada (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	5.500 KG	38,48	211.640,00
0003	Carne bovina patinho em iscas congelada (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	5.300 KG	38,48	203.944,00
0004	Carne bovina moída congelada - Patinho ou coxão mole (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	7.100 KG	33,62	238.702,00
0005	Carne bovina músculo traseiro em cubos congelada (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	4.200 KG	31,73	133.266,00
0006	Fígado bovino em bifes (Conforme Edital)	CENTROESTE	CENTROESTE	800 KG	18,09	14.472,00
					TOTAL DO LOTE	R$ 1.016.888,20
LOTE 02: AVES						
0001	Carne de frango coxa e sobrecoxa congelada sem ossos e sem peles (Conforme Edital)	RIVELI	RIVELI	7.900 KG	17,82	140.778,00
0002	Carne de frango peito desossado congelada sem ossos e sem peles (Conforme Edital)	LEVIDA	LEVIDA	6.640 KG	21,33	141.631,20
0003	Peru inteiro congelado (Conforme Edital)	SEARA	SEARA	350 KG	36,99	12.946,50
					TOTAL DO LOTE	R$ 295.355,70
LOTE 03: PEIXES						
0001	Carne de peixe,	VIEIRA e	VIEIRA e	2.500	33,75	84.375,00

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (16/116) 608/2345

	cação, em cubos (Conforme Edital)	COUTO	COUTO	KG		
0002	Filé congelado de Merluza (Conforme Edital)	VIEIRA e COUTO	VIEIRA e COUTO	1.600 KG	38,62	61.792,00
					TOTAL DO LOTE	R$ 146.167,00
LOTE 04: CARNES SUÍNAS						
0001	Carne suína lombo em iscas congelada, sem osso (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	1.100 KG	25,14	27.654,00
0002	Carne suína copa - lombo em bifes congelada, sem osso (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	4.800 KG	25,38	121.824,00
0003	Carne suína lombo em peça congelada (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	650 KG	20,93	13.604,50
0004	Carne suína pernil traseiro em peça sem osso congelada (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	500 KG	19,58	9.790,00
					TOTAL DO LOTE	R$ 172.872,50
LOTE 05: EMBUTIDOS						
0001	Linguiça calabresa, defumada (Conforme Edital)	FRIMESA	FRIMESA	900 KG	23,10	20.790,00
0002	Toucinho defumado (Conforme Edital)	FRIMESA	FRIMESA	600 KG	33,75	20.250,00
0003	Salsicha, congelada, composta de carne carne bovina e toucinhos (Conforme Edital)	NOBRE	NOBRE	840 KG	11,34	9.525,60
					TOTAL DO LOTE	R$ 50.565,60
TOTAL DO VENCEDOR R$ 1.681.849,00						

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata e a ordem obedece ao previsto no inciso II e § 2º do art. 18 do Decreto Federal nº 11.462, de 2023, utilizado aqui por analogia.

2.3. Data referência da pesquisa de preços: **25/03/2024.**

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582
1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (17/116) 609/2345

2.4. No caso de reajuste deverá ser considerada a data de referência da pesquisa de preços e calculado proporcionalmente ao período e a parcela aplicável, pela variação do IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, considerando a impossibilidade de realização de controle adequado por parte desta Administração.

3.2. Vedação a acréscimo de quantitativos

3.2.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1. O contrato ou outro documento análogo decorrente desta ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento análogo deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra, pedido ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.5. Na hipótese de recusa ou impedimento de fornecimento dos itens registrados ao fornecedor detentor do registro de preços, a administração, resguardada a apuração de responsabilidade e aplicação de sanção, poderá:

4.5.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (18/116) 610/2345

4.5.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (19/116) 611/2345

gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do registro e de aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133 de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto em edital, nesta ata de registro de preços e na legislação aplicável.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7. PAGAMENTO

7.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a esta Ata de Registro, e as que constarão nos pedidos de compra ou contratos decorrentes**. (Banco do Brasil, Agência, 2935, Conta corrente 26795-3).**

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor e de seus preços registrados será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, nas hipóteses previstas em edital nesta ata e na legislação aplicável; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133 de 2021.

8.1.4.1. 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, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (20/116) 612/2345

fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nesta ata será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. 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.

8.4. 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:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos previstos na legislação aplicável e nesta ata de registro de preços.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços e dos Contratos ou instrumentos análogos oriundos dela ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital, no aviso de contratação direta ou nesta ARP.

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não assinem a ARP ou não honrem o compromisso assumido, injustificadamente, após terem assinado a ata.

9.2. É da competência da Secretaria gerenciadora comunicar à Secretaria de Compras e Licitações quanto à intenção de abertura de processo para apuração de responsabilidades e aplicação de penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.

9.2.1. Caberá à Secretaria participante ou utilizadora dos produtos ou serviços decorrentes do registro, informar à gerenciadora qualquer ocorrência que enseje a necessidade de instauração de procedimento para apuração de descumprimento das responsabilidades previstas nesta ARP e nos contratos dela decorrentes, para realização dos trâmites constantes no item 9.2.

9.3. Em observação aos itens anteriores pontua-se que comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o detentor do registro ou contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (21/116) 613/2345

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

9.4. Serão aplicadas ao detentor do registro ou ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

1. Moratória de 0,10% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

2. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o máximo de 10% (dez por cento), após o 15º e até o 30º dia de atraso. Após esse período, poderão ser aplicadas outras sanções, iniciando-se pela disposta no subitem 7 deste.

2.1 Observa-se que o atraso superior a 15 quinze dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato, concomitante com a aplicação das demais penalidades cabíveis, por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 9.4, de 1% a 30% do valor do Contrato.

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 9.4, de 1% a 30% do valor do Contrato.

5. Para infração descrita na alínea "b" do subitem 9.4, a multa será de 1% a 30% do valor do Contrato.

6. Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 9.4, a multa será de 1% a 30% do valor do Contrato.

7. Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 9.4, a multa será de 1% a 30% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

a) Quando se tratar de inexecução parcial acompanhada de justificativa aceita pela Administração, desde que não comprometa o interesse público ou a imponha risco à vida ou a serviços essenciais.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (22/116) 614/2345

9.5. A aplicação das sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Município de Santana de Parnaíba (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.5.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.5.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.5.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Município de Santana de Parnaíba, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.5.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

9.7. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

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

9.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Registro de Preços ou no Contrato, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (23/116) 615/2345

9.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

9.12. Os débitos do contratado para com o Município de Santana de Parnaíba, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com esta municipalidade, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9.13. Para fins do disposto nesta cláusula e para que produza os efeitos esperados, considera-se Contrato o próprio instrumento contratual, pedidos, ordens de compra ou de fornecimento, notas de empenho ou outro documento legalmente admitido que lhe faça as vezes, assim como o entendimento de que Contratado é a Pessoa Jurídica a quem compete a entrega ou prestação de serviço decorrente da ARP.

10. PUBLICAÇÃO

10.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021.

11. FORO

11.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Santana de Parnaíba, Estado de São Paulo, para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta Ata de Registro de Preços ou dos contratos e instrumentos análogos dela oriundos, que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1o, da Lei no 14.133/21.

12. DOS DADOS DO RESPONSÁVEL PELO AJUSTE

12.1. Para informar eletronicamente todos os processos de licitação via Sistema AUDESP (conforme os critérios previstos no Comunicado GP 14/2016, publicado no DOE de 24/06/2016), em atendimento às novas exigências do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, seguem os dados do responsável da empresa pelo ajuste, bem como os dados do gestor do contrato/ata de registro de preços:

RESPONSÁVEL PELO AJUSTE/CONTRATADA:

Nome: Natanael Vieira

Cargo: Titular

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (24/116) 616/2345

CPF: 043.440.608-22
RG: 15.382.357-4
Data de nascimento: 31/10/1964
E-mail profissional: licitacao@natnutre.com.br
E-mail particular: licitacao@natnutre.com.br
Telefone(s): 11-2225-1533 – 11 2092-3099

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome: José Carlos Misorelli
Cargo: Secretário Municipal de Saúde
CPF: 858.612.278-53
RG: 5.472.701-SSP/SP
Data de nascimento: 16/07/1953
Endereço: Rua Prof. Edgar de Moraes, 868 - Jardim Frediani - CEP: 06502-165 - Santana de Parnaíba - SP
E-mail pessoal: jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br
E-mail institucional: jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s): (11) 4622-8850

FISCAIS DO ÓRGÃO/ENTIDADE (SMS):
Nome: Vanessa Tramontano
Cargo: Nutricionista
CPF: 270.562.068-08
RG: 29.459.936-8
Data de nascimento: 10/07/1978
Endereço: Rua Prof. Edgar de Moraes, 868 - Jardim Frediani - CEP: 06502-165 - Santana de Parnaíba - SP
E-mail pessoal: vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br
E-mail institucional: vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s): (11) 4622-8850 Ramal 9012

FISCAIS DO ÓRGÃO/ENTIDADE (SMSU):
Nome: Ingrid Caetano Lima
Cargo: Oficial Administrativo
CPF: 411.984.468-46
RG: 47841521-7
Data de nascimento: 05/01/1991
Endereço completo: Rua Almeida, 291- Vila São Silvestre - Barueri- Cep 06417-020 - SP

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (25/116) 617/2345

E-mail pessoal: ingridclima12@gmail.com
E-mail institucional: ingrid.21221@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone pessoal: 11- 97738-1971
Telefone institucional: 11- 4192-3147

FISCAIS DO ÓRGÃO/ENTIDADE (SMDS):
Nome: Janaina Francisco Silvestre
Cargo: Assistente em Gestão Pública
CPF: 308.590718-12
RG: 43.296.954-8
Data de nascimento: 21/11/1983
Endereço: Rua Cruzeiro do Sul, 430 - Torre 8 Apto 23 - Chácara Solar III - CEP:06528-605
Santana de Parnaíba - SP
E-mail pessoal: janaina.30742@santanadeparnaiba.sp.gov.br
E-mail institucional: janaina.30742@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s): (11) 4622-7500 Ramal 7080

13. DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

13.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

13.2 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis - repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual.

13.3 As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados.

13.4 Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o **CONTRATANTE**, para a execução do serviço objeto deste contrato ou instrumento análogo, tem acesso a dados pessoais dos representantes da **CONTRATADA**, tais como: número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação entre outros que possam ser exigidos para a execução contratual.

13.5 A **CONTRATADA** declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo **CONTRATANTE.**

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

13.6 A **CONTRATADA** fica obrigada a comunicar ao **CONTRATANTE** em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

14. CONDIÇÕES GERAIS

14.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos nesta Ata e no Termo de Referência do respectivo edital.

14.2. E, por estarem assim justos e contratados, firmam as partes este instrumento em 03 (três) vias de igual teor, na presença das duas testemunhas adiante identificadas.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (27/116) 619/2345

Santana de Parnaíba, ____ de _____de 2024.

PELO MUNICÍPIO

Nome: Antonio Marcos Batista

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 136.500.348-59

Data de nascimento: 13/07/1973

E-mail particular: marcos.1307@hotmail.com

E-mail profissional: prefeito@santanadeparnaiba.sp.gov.br

Assinado de forma digital por NATANAEL VIEIRA:04344060822
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF A1, ou=AC SERASA RFB, ou=62173620000180, ou=VIDEOCONFERENCIA, cn=NATANAEL VIEIRA:04344060822
'Dados: 2024.06.04 14:30:43 -03'00
Versão do Adobe Acrobat Reader: 2024.002.20759

PELA CONTRATADA

Nome: Natanael Vieira

Cargo: Titular

CPF: 043.440.608-22

Data de nascimento: 31/10/1964

E-mail profissional: licitacao@natnutre.com.br

E-mail particular: licitacao@natnutre.com.br

TESTEMUNHAS

1. _____
Jimmy Handrix Nunes
RG 41.529.756-4

2. _____
Camila Martines Holtz de Paula
RG 34.014.912-7

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (28/116) 620/2345

ANEXO A

ANEXO I - Termo de Referência

FORNECIMENTO DE CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS.
SECRETARIA GESTORA/GERENCIADORA: SECRETARIA DE SAÚDE
SECRETARIAS PARTICIPANTES: SECRETARIA DE SEGURANÇA URBANA E SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

1. OBJETO

1.1. Registro de Preços para o fornecimento parcelado de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS)**, com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses, conforme descrições e especificações deste termo.

1.2. DA NATUREZA DO OBJETO

1.2.1 Não se enquadra como sendo bem de luxo.

1.2.2 Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

1.3 DO QUANTITATIVO POR SECRETARIA, TOTAL E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.3.1 O descritivo abaixo possui a finalidade de determinar com mais clareza o objeto a ser adquirido. Todos os dispostos devem ser atendidos quanto à padronização dos objetos, suas exigências de composição, padronização de tipo de cortes e tamanho (quando citado), padronização das embalagens, selos e registros sanitários, prazo de validade mínimo e rotulagem obediente a legislação vigente.

LOTE 01 - CARNE BOVINA						
Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (29/116) 621/2345

1.1	2200	540	2000	**4.740**	KG	**Carne bovina em bifes congelados** - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Coxão Mole, em bifes com peso aproximado de 120g por bife, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.2	2600	300	2600	**5.500**	KG	**Carne bovina patinho em cubos congelada** - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Patinho, em cubos de dimensões aproximadas 4x4x2cm com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.3	2800	-	2500	**5.300**	KG	**Carne bovina patinho em iscas congelada** - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Patinho, em iscas com tamanho aproximado de 5cm de comprimento e 1cm de largura, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (30/116) 622/2345

1.4	3500	400	3200	**7.100**	KG	**Carne bovina moída congelada** - Carne de primeira, tipo patinho ou coxão mole, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada moída com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.5	2700	-	1500	**4.200**	KG	**Carne bovina músculo traseiro em cubos congelada** - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Músculo, em cubos de dimensões aproximadas 4x4x2cm com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.6	800	-	-	**800**	KG	**Fígado bovino** proveniente de espécimes sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte fígado, firme, não pegajoso e isento de manchas esverdeadas, em bifes de aproximadamente 120g cada bife, com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.

LOTE 02 – CARNE DE AVES

Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582
1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (31/116) 623/2345

2.1	3600	500	3800	**7.900**	KG	**Carne de frango coxa e sobrecoxa congelada** - Carne de frango limpa, em pedaços (coxa e sobrecoxa separadas) sem ossos e sem peles, manipulada sob rígidas condições de higiene, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango limpa, em pedaços congelados (coxa e sobrecoxa separados) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cortes deverão ter tamanho/peso uniformes, sendo que o peso mínimo tolerado para coxa e para a sobrecoxa será de 110 (cento e dez) gramas. Será tolerada a variação de até 6,0% (seis por cento), no peso líquido do produto descongelado, em relação ao congelado. Não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Não será aceita a presença de aditivos. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
2.2	2900	540	3200	**6.640**	KG	**Carne de frango peito desossado congelada** - Carne de frango limpa, em pedaços (peito) sem ossos e sem peles, manipulada sob rígidas condições de higiene, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cortes deverão ter tamanho/peso uniformes, sendo que o peso mínimo tolerado para peito será de 200 (duzentos) gramas. Será tolerada a variação de até 6,0% (seis por cento), no peso líquido do produto descongelado, em relação ao congelado. Não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Não será aceita a presença de aditivos. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
2.3	200	-	150	**350**	KG	**Peru inteiro congelado** - Peru em peça inteira, com miúdos, limpo, manipulado sob rígidas condições de higiene, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de peru limpa, em peça congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As peças deverão ter tamanho/peso uniformes, sendo que o peso mínimo tolerado para a peça será de 04 (quatro) quilogramas e máximo 06 (seis) quilogramas. Será tolerada a variação de até 6,0% (seis por cento), no peso líquido do produto descongelado, em relação ao congelado. Não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Não será aceita a presença de aditivos. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de 01 (uma) peça. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.

LOTE 03 - CARNE DE PEIXE

Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582
1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (32/116) 624/2345

3.1	1200	-	1300	**2.500**	KG	**Carne de peixe, cação, em cubos:** congelado, carne de cação, sem pele, sem cartilagens, sem ossos, isento de parasitas e larvas, apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios; congelado individualmente (processo IQF), apresentar formato de cubos, medindo aproximadamente 3cm x 3cm, acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 02 (dois) quilo; e com validade mínima de 08 meses e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.
3.2	1200	400	-	**1.600**	KG	**Filé congelado de Merluza;** produto obtido através da secção longitudinal de peixes da espécie Merluccius hubbsi (Merluza argentina), íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene. Os filés deverão receber rigoroso toalete, para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ter peso aproximado de 120g por filé e serem submetidos a processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18oC (dezoito graus centígrados negativos). O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas ,toxicológicas, variação de peso líquido após o desglaciamento e pesquisa de espinhas. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, conforme métodos prescritos no RIISPOA, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto Federal no 30.691 de 29/3/52, alterado pelo Decreto Federal no 1255 de 25/6/62; RIISPOA/MA, Decreto Estadual no 12.486 de 20/10/78; Resolução RDC no.12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Decreto Federal no. 55.871 de 26/03/65; Resolução RDC no 42 de 29/08/13, ANVISA; Resolução no 04/88 de 24/11/88 do CNS/MS; Resolução - RDC no 14, de 28/03/14 - ANVISA; Instrução Normativa n.o 22 de 24/11/05, M.A.P.A.; Instrução Normativa no 25, de 02/06/11 - MAPA; Ofício Circular DIPOA/SD A nº 42, de 30/11/10 - MAPA. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses, impressa na embalagem primária. Embalagem primária: deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deve ser aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA, MS, Resolução RDC no 17 de 17/03/08 - ANVISA, Resolução - RDC no 51 de 26/11/2010 - ANVISA, Resolução - RDC no 52 de 26/11/2010 - ANVISA) e Resolução RDC no 56, de 16/11/12 - ANVISA). Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade para até 02 (dois) quilogramas do produto.

LOTE 04 - CARNE SUÍNA						
Item	**Qtde SMS**	**Qtde SMSU**	**Qtde SMDS**	**Qtde Total**	**Un. Med.**	**Especificação**

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (33/116) 625/2345

4.1	1100	-	-	**1.100**	KG	**Carne suína lombo em iscas congelada** - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte lombo sem osso, em iscas com tamanho aproximado de 5cm de comprimento e 1cm de largura, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade para até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
4.2	1900	400	2500	**4.800**	KG	**Carne suína copa - lombo em bifes congelada** - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte copa lombo sem osso, em bifes de aproximadamente 150g, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
4.3	250	-	400	**650**	KG	**Carne suína lombo em peça congelada** - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte lombo sem osso, apresentação em peça, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. As peças deverão pesar no máximo 04 (quatro) quilogramas. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente no máximo 4 (quatro) quilogramas. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582
1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (34/116) 626/2345

4.4	250	-	250	**500**	KG	**Carne suína pernil** traseiro em peça sem osso congelada - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte pernil sem osso, apresentação em peça, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. As peças poderão pesar no máximo 05 (cinco) quilogramas. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade máxima para 5 (cinco) quilogramas. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.

LOTE 05 - EMBUTIDOS

Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação
5.1	400	100	400	**900**	KG	**Linguiça calabresa**, defumada, preparada com carne suína, podendo conter carne mista de ave (mecanicamente separada), toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. O teor limite de água em sua composição será de 4%. Deverá ser acondicionada em saco de polietileno no máximo 2,5 (dois e meio) quilogramas com validade mínima de 2 (dois) meses e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações).
5.2	300	50	250	**600**	KG	**Toucinho defumado**, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, sem manta, acondicionada em embalagem a vácuo, contendo 01 (um) quilograma, com validade mínima 02 (dois) meses e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa NR 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações).
5.3	240	200	400	**840**	KG	**Salsicha mista tipo hot dog**. Deverá ser feita de carne mecanicamente separada de frango, água, carne de frango, gordura suína, proteína de soja (máximo 4%) e carne suína. Poderá conter: temperos, aromas, estabilizantes e conservantes conforme legislação vigente. Composição nutricional (por porção 50 gramas): no máximo 110 kcal e 500 mg de sódio. A rotulagem deverá conter as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, segundo a nova legislação, origem, lote e prazo de validade. Deverá ser registrado no SIM, CISPOA ou SIF. Deverá ser embalada em pacotes de plástico atóxico, próprio para alimentos, com conteúdo máximo de 03 (três) quilos. Validade mínima 02 (dois) meses.

1.4 Do prazo de contratação

1.4.1 A Ata de registro de preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP;

1.4.2 A Ata poderá ser renovada por igual período e com seus quantitativos estimados renovados, desde que sejam atendidas as exigências do artigo nº 260, do decreto 4990/23 no que tange a satisfação de suas obrigações, a compatibilidade do preço registrado com preço do mercado.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (35/116) 627/2345

1.4.2.1 A renovação, se considerada, será regida pelo que enuncia o mesmo artigo quanto a não extinção do contrato (parágrafo 1) e renovação de quantitativos de bens de consumo (parágrafo 2, alínea a), do que se trata este objeto.

1.5 Das Fichas Técnicas/Amostras

1.5.1 As empresas melhores classificadas em cada LOTE deverão apresentar FICHA TÉCNICA COM DESCRIÇÃO DETALHADA DO FABRICANTE de cada ITEM que compõe o LOTE, conforme instruções abaixo descritas, para efeito de verificação das exigências pertinentes aos objetos do pregão, sendo obrigatório o envio junto com a documentação de habilitação, no prazo informado pelo pregoeiro.

1.5.2 Deverão ser apresentadas fichas técnicas com fotos, contendo a DESCRIÇÃO TÉCNICA DETALHADA dos produtos, ingredientes, informações nutricionais completas, informações do fabricante, componentes e outros, para a correta avaliação da Secretaria requisitante.

1.5.3 Caso a SMS entenda que a ficha técnica apresentada não é suficiente para analisar os critérios de aceitabilidade e qualidade do produto ofertado, este município se reservará ao direito de solicitar documentos complementares, AMOSTRA FÍSICA e/ou de efetuar diligências para a conclusão da análise.

1.5.3.1 Em caso de solicitação de AMOSTRAS, as mesmas deverão ser apresentadas em 01 (uma) unidade de cada ITEM que compõe o LOTE, em até 05 (cinco) dias úteis, para verificar o atendimento das especificações contidas nas descrições deste termo, para efeito de verificação das exigências pertinentes ao objeto do pregão.

1.5.3.2 As amostras deverão ser apresentadas juntamente com:

- Duas vias do Anexo VIII (Atestado de Entrega de Amostras) devidamente preenchido com a indicação do número do lote/item e da marca/fabricante do produto ofertado na licitação;
- Identificação por intermédio de etiqueta ou processo equivalente, constando a denominação da concorrente, o número do lote/item correspondente ao certame e o número da licitação.

1.5.3.3 As amostras e fichas técnicas recebidas serão enviadas para análise da Secretaria Municipal de Saúde, a fim de se determinar as características de aceitabilidade, composição e qualidade dos produtos, com objetivo de garantir e proporcionar segurança ao evitar-se fornecimento de bens com baixa qualidade e/ou sem correspondência com o edital.

1.5.3.4 Este procedimento visa verificar a conformidade dos produtos com os requisitos do ato convocatório, e serão avaliados por equipe de nutrição da SMS que será composta pelos servidores designados para análise e que serão identificados no documento de retorno.

1.5.4 A licitante que não apresentar as fichas técnicas, amostras ou apresentá-las em desconformidade com as especificações técnicas constantes do – Termo de Referência terá sua proposta desclassificada e poderá sofrer as sanções previstas neste instrumento.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (36/116) 628/2345

1.5.5 Caso uma única amostra seja reprovada, a proposta da licitante será declarada desclassificada para o lote, face ao desatendimento das especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital, sendo convocada, a próxima empresa classificada.

1.6 Dos prazos, regras de recebimento e locais de entrega:

1.6.1 **Dos prazos de entrega:** em até 07 (sete) dias corridos, contados a partir da data de recebimento do pedido de compra, devendo ser previamente agendado e autorizado pela Secretaria requisitante;

1.6.1.1 O prazo previsto no item 1.6.1 desta Cláusula poderá ser excepcionalmente prorrogado, quando solicitado pela contratada, durante o seu transcurso, desde que o motivo seja devidamente justificado, comprovado e aceito pelo Município;

1.6.2 Do Recebimento

1.6.2.1 O recebimento ocorrerá somente dentro das condições exigidas pelo Edital, nas formas abaixo descritas:

1.6.2.2 Os produtos deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades informadas no item 1.6.3, conforme o pedido ou de acordo com as necessidades do setor, onde serão conferidos no período das informado.

1.6.2.3 Nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que os produtos somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação, higiene e de acordo com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Termo de Referência;

1.6.2.4 As entregas serão realizadas mediante pedido prévio enviado pela Secretaria requisitante para contratada com pelo menos 7 (sete) dias úteis de antecedência, especificando a unidade, quantidade e dia de entrega, com base nos cardápios e/ou necessidade das unidades;

1.6.2.5 A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas;

1.6.2.6 A qualquer tempo e a critério da municipalidade, os produtos recebidos poderão ser submetidos à análise por laboratório oficial especializado, que emitirá laudo de análise atestando as condições do produto, correndo as despesas relativas à análise às expensas da Contratada;

1.6.2.7 Caso os produtos, em uma ou mais embalagens, apresentem problemas de qualidade, ou desconformidade com as especificações contidas neste Termo, a Contratada deverá efetuar a substituição do produto, no prazo de 02 (dois) dias, contado da notificação por escrito via correio eletrônico, independentemente da aplicação das sanções previstas no Contrato;

1.6.2.8 Todos os produtos que forem devolvidos por não apresentarem as condições adequadas de consumo deverão ser repostos em no máximo 48 (quarenta e oito) horas;

1.6.2.9 Cada unidade que receber os alimentos irá conferir a qualidade, data de validade e a quantidade dos mesmos, sendo que cada entrega deverá vir acompanhada nota fiscal eletrônica, onde deve constar de

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (37/116) 629/2345

forma legível, o produto que está sendo entregue, a quantidade, o nome do local de entrega, os dados da empresa responsável pela entrega e um local para o conferente (da unidade) datar, colocar o horário e assinar. A nota fiscal deverá estar acompanhada de romaneio em duas vias, onde serão feitas observações como ocorrências com a entrega;

1.6.2.10 Os produtos devem ser transportados em veículo adequado, refrigerado (com certificado de vistoria), e de acordo com todas as normas regulamentadoras da ANVISA, no que tange ao transporte de alimentos perecíveis;

1.6.2.11 Os entregadores deverão estar com uniforme da empresa, limpos e adequados ao transporte de gêneros alimentícios;

1.6.2.12 Havendo necessidade, o responsável técnico irá solicitar uma visita técnica ao fornecedor e ou produtor dos alimentos.

1.6.3 Dos locais:

1.6.3.1 **Locais de entrega/fornecimento:** A entrega será realizada de forma parcelada, nos locais e endereços abaixo listados, de acordo com as solicitações da Secretaria requisitante. São os locais de entrega:

UNIDADES SMS:

- UPA Fazendinha – Rua Alagoas, 520 – Fazendinha
- CAPS III (CAPS Álcool e Drogas - Travessia/Adulto – Alvorecer) – Rua Maria da Silva Desanti, s/n – Campo da Vila
- CAPSI Centro de Atenção Psicossocial Infantil – Avenida Álvaro Ribeiro, 610 – Jardim Deghi
- Hospital de Retaguarda - Fernão Dias - Rua Ibirapuera, 168 - Jardim Fernão Dias.

Demais locais podem ser futuramente acrescidos conforme a demanda desta Secretaria que se encontra em constante expansão.

1.6.3.2 **Horário de entrega:** deverão ocorrer entre 07:30h até às 16:00h, em todas as unidades.

UNIDADE SMSU:

- Estação de Bombeiros de Santana de Parnaíba: Estrada Municipal Bela Vista, 3080 – Tanquinho -. Santana de Parnaíba/SP – CEP: 06532-040.

1.6.3.3 **Horário de entrega:** deverão ocorrer entre 8:00h até às 16:30h.

UNIDADES SMDS:

- CCCA Vila Esperança: Rua Prof. Edgar de Moraes, 908 – Jd. Frediani;
- CCI – 3ª. Idade: Av. Dr. Álvaro Ribeiro, 535, Jd. Deghi;
- Casa de Acolhimento "Moinho de Vento": Rua Butantã, 157 – Parque Fernão Dias.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (38/116) 630/2345

Demais locais podem ser futuramente acrescidos conforme a demanda desta Secretaria que se encontra em constante expansão.

1.6.3.4 **Horário de entrega:** deverão ocorrer entre 07h30min até às 16h00min, em todas as unidades.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 Das justificativas para aquisição por Secretaria

SMS: A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o suprimento dos estoques de gêneros alimentícios perecíveis, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada, variada e completa tanto aos pacientes usuários da rede, como os funcionários plantonistas que assim podem melhor se dedicar ao atendimento em suas unidades de provimento.

SMSU: A solução envolve a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de alimentos frescos e naturais para preparar refeições balanceadas para os Bombeiros. Isso garantiria a qualidade e variedade dos alimentos, além de possibilitar a adaptação das refeições de acordo com as necessidades nutricionais e preferências dos Bombeiros.

Salientando que há uma cozinha própria já estabelecida nas instalações da Estação de Bombeiros onde foi realizado um planejamento detalhado da estrutura da cozinha, considerando o espaço disponível, com os equipamentos necessários (como fogões, geladeiras, freezers, bancadas de preparo, entre outros) e requisitos de segurança alimentar. Essa solução oferece vantagens como maior controle sobre a qualidade e variedade das refeições, possibilidade de adaptação rápida às necessidades dos Bombeiros e potencial economia a longo prazo. Será preciso estabelecer fornecedores confiáveis para a aquisição de insumos, como alimentos in natura, ingredientes para as receitas e materiais de limpeza e higiene. A equipe da cozinha será responsável por preparar as refeições diárias para os Bombeiros, seguindo os cardápios elaborados e garantindo a qualidade e segurança dos alimentos. Serão estabelecidos procedimentos rigorosos de controle de qualidade e higiene, incluindo a verificação da procedência dos alimentos, o armazenamento adequado, a manipulação segura dos alimentos e a limpeza constante da cozinha e dos equipamentos. Serão realizadas avaliações periódicas do serviço de alimentação, buscando identificar pontos de melhoria e fazer ajustes necessários nos cardápios, processos de preparação e operação da cozinha.

SMDS: A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o suprimento dos estoques de gêneros alimentícios perecíveis, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada, variada e completa tanto as pessoas e crianças, como os funcionários plantonistas que assim podem melhor se dedicar ao atendimento em suas unidades de provimento.

2.2 Das justificativas para aquisição gerais

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (99/116) 631/2345

É necessário contextualizar que tais aquisições respeitam o Guia Alimentar Brasileiro, tendo o mesmo como orientador para elaboração de cardápios e serviço de refeições objetivando não somente a melhora do estado nutricional como um todo, mas também a manutenção deste.

No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante processo licitatório, na forma eletrônica, com a melhor proposta apresentada e devida qualificação de seus produtos no atendimento a todas as exigências aqui qualificadas.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estão dispostos neste termo de referência, entre os quais as obrigações e responsabilidades da contratada, assim como detalhamentos para avaliação dos produtos e determinação dos vencedores. Ainda aqui são considerados todos os documentos necessários à habilitação para o processo licitatório que torna o risco de dificuldades muito baixo.

2.3 Da vantajosidade da divisão do objeto da licitação em lotes

2.3.1 A contratação visa, em primeiro lugar, favorecer o interesse público, buscando o atendimento adequado das necessidades da Administração no certame, a um custo menor, preservando a isonomia e a ampla concorrência dos possíveis licitantes, dentro do modelo proposto.

Nesse sentido, cumpre esclarecer, que os lotes que compõem o Edital foram compostos de forma a favorecer a mais ampla concorrência, sem comprometer os objetivos pretendidos com a contratação, vez que possuem a mesma natureza e guardam relação direta entre si, não ocasionando assim restrições, na medida em que as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação possuem plena capacidade para realizar o fornecimento total dos itens neles reunidos.

O agrupamento possibilita ainda uma melhor diluição dos custos logísticos dos itens no lote e, com isso, alcançaremos maior competitividade de forma a evitar que itens individuais fracassassem.

Ressalta-se, as entregas serão efetuadas ponto a ponto em locais distintos, razão pela qual, é de extrema necessidade planejar adequadamente a compra pretendida, visando obter maior competitividade e uma contratação mais vantajosa para a Administração, mediante a fixação de mecanismos que favoreçam a logística de fornecimento e facilitem a elaboração da proposta pelos licitantes.

Desta forma, busca-se a redução nos valores individuais dos produtos para a obtenção de menor preço global por lote e, ao mesmo tempo, evita-se que a adjudicação do objeto da licitação a um número grande de fornecedores venha a, eventualmente, prejudicar a eficiência e a continuidade dos serviços prestados pela Administração, que por vezes são comprometidas pelos descompassos na entrega dos produtos, resultando no não atendimento adequado do cardápio das unidades pertencentes às Secretarias requisitantes.

Diante do exposto, entendemos que o modelo construído não contraria a legislação mencionada, considerando-se que o objeto licitado visa atender o interesse da Administração, por meio de uma contratação eficiente e vantajosa; que a isonomia e a ampla concorrência entre os possíveis licitantes do

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (40/116) 632/2345

certame foi resguardada; e que o agrupamento de itens dispostos em lotes está justificado pela economicidade, em decorrência, principalmente, do ganho de escala, o que não afronta, as normas e legislações que regulamentam a matéria.

3. LOGÍSTICA REVERSA

3.1 O objeto desta licitação, alimentos perecíveis, se enquadra como bem de consumo imediato, sendo assim não se adequa a necessidade de contratação de logística reversa, uma vez que o mesmo é adquirido e consumido em sua totalidade.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 São requisitos para contratação:

4.1.1 Do produto:

4.1.1.1 Todos os produtos deverão ser entregues em suas embalagens primárias e possuir ao menos um dos dois selos de Inspeção, quando exigido por legislação: Estadual - SIE ou Federal - SIF, dependendo do âmbito de abrangência do produtor. Nas embalagens de todos os produtos de origem animal objeto desta licitação deverão estar impressas: identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e/ou validade, número de lote, nome e endereço completo do fabricante, uso de edulcorantes, conservantes, especificação do peso e/ou volume, registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA) e/ou Secretaria de Agricultura (SIE), conforme legislação vigente. Todos estes dados devem estar visíveis e legíveis.

4.1.2. Do transporte

4.1.2.1 O transporte deve garantir a preservação da qualidade e da sanidade dos produtos e prevenir contaminação. O veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar estes produtos junto com pessoas ou animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os produtos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. É obrigatório o transporte em carro refrigerado com temperatura controlada de forma que o produto não descongele durante o transporte.

4.1.3. Das exigências legais

4.1.3.1 O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente dos governos federais, estaduais e municipais. A obediência às regras legais de sanidade microbiológica e aos limites de tolerância de resíduos poderá ser monitorada ao longo do período de fornecimento e os custos das análises pagos pelo fornecedor.

4.1.4. Da Garantia:

4.1.4.1 Constatadas irregularidades, defeitos ou não conformidade, os produtos serão considerados não entregues e a contagem do prazo de entrega não será interrompida em decorrência de produto rejeitado, arcando a CONTRATADA com todo o ônus decorrente deste atraso.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (41/116) 633/2345

4.1.4.2 A Contratada deverá efetuar a substituição do(s) referido(s) item(s), em até 02 (dois) dias contados da notificação desta Prefeitura, sem qualquer ônus para a municipalidade e independentemente da aplicação das sanções previstas na Ata de Registro de Preços ou Contrato.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1 **A forma:** A execução do objeto se dará de forma parcelada, com entregas realizadas mediante envio de pedido de compra, enviado pela Secretaria requisitante para contratada com pelo menos 7 (sete) dias úteis de antecedência, especificando a unidade, quantidade, dia de entrega e os objetos a serem entregues;

5.2 **Locais de entrega:** são aqueles discriminados no item 1.6.3 deste documento;

5.3 **Regras de recebimento:** são aquelas discriminadas no item 1.6.2 deste documento.

5.4 **Validade:** conforme consta no descritivo do objeto. Porém, por se tratar de alimentos, o recebimento do objeto está vinculado ao seu tempo de utilização, devendo este ser de no mínimo 70% do tempo total de sua validade descrita.

5.5 **Procedimento para armazenamento:** cada unidade possui equipamentos de conservação do objeto em quantidade suficiente para suprir suas necessidades.

5.6 **Descarte:** o descarte dos resíduos gerados pela aquisição do objeto segue as orientações do estudo técnico preliminar, em seu descritivo referente ao impacto ambiental previsto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei no 14.133, de 2021 e o Decreto 4990, de 2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(s) do contrato, onde a Fiscalização Técnica e Administrativa, será feita pela servidora Vanessa Tramontano, nutricionista responsável por Suprimento em Nutrição na Secretaria Municipal de Saúde, auxiliada pelas servidoras Ingrid Caetano Lima, oficial administrativo na Secretaria de Operações Urbanas e Janaina Francisco Silvestre, assistente em gestão pública na Secretaria de Desenvolvimento Social e o Gestor do Contrato será o senhor José Carlos Misorelli, Secretário Municipal de Saúde;

6.2.1 Assume-se de forma solidária a fiscalização do contrato os servidores indicados no item 6.2, pertencentes ao quadro das pastas participantes, a fim das informações serem consolidadas e enviadas a tempo para pasta gestora tomar as medidas cabíveis e necessárias quando do não cumprimento do contrato.

6.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei no 14.133, de 2021.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (42/116) 634/2345

6.4 A fiscalização e gestão do contrato se darão conforme artigos nº 10 e 11, do Decreto 4990, de 2023, acompanhando a execução das solicitações, entregas, qualidade e quantidade.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1 A execução do objeto desta licitação, após ser recebido e conferido pela Secretaria requisitante terá sua nota fiscal encaminhada ao Tesouro Municipal, o qual efetuará o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias, após sua liquidação;

7.1.1 Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à contratada carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a Secretaria de Finanças no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

7.1.2 Caso a contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

8.1 As despesas decorrentes da presente contratação serão custeadas por recursos específicos consignados no orçamento geral do município.

8.2 Secretaria de Saúde

Ficha: 278
Unidade Orçamentária: 02.16.00 - Poder Executivo - Fundo Municipal De Saúde

8.3 Secretaria de Segurança Urbana

Ficha: 479
Unidade Orçamentária: 02.35.00 – Secretaria Municipal de Segurança Urbana

8.4 Secretaria de Desenvolvimento Social

Ficha: 348
Unidade Orçamentária: 02.19.00 - Poder Executivo - Fundo Municipal De Assistência Social

9. INDICADOR DO GESTOR E FISCAL:

GESTOR - SMS	
Nome:	**José Carlos Misorelli**
Cargo:	**Secretário Municipal de Saúde**
CPF:	**858.612.278-53**
RG:	**5.472.701-SSP/SP**
Data de nascimento:	**16/07/1953**
Endereço:	**Rua Prof. Edgar de Moraes, 868 - Jardim Frediani - CEP: 06502-165 - Santana de Parnaíba - SP**
E-mail pessoal:	**jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br**

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (43/116) 635/2345

E-mail institucional:	jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s):	(11) 4622-8850

FISCAL - SMS	
Nome:	Vanessa Tramontano
Cargo:	Nutricionista
CPF:	270.562.068-08
RG:	29.459.936-8
Data de nascimento:	10/07/1978
Endereço:	Rua Prof. Edgar de Moraes, 868 - Jardim Frediani - CEP: 06502-165 - Santana de Parnaíba - SP
E-mail pessoal:	vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br
E-mail institucional:	vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s):	(11) 4622-8850 Ramal 9012

FISCAL - SMSU	
Nome:	Ingrid Caetano Lima
Cargo:	Oficial Administrativo
CPF:	411.984.468-46
RG:	47841521-7
Data de nascimento:	05/01/1991
Endereço:	Rua Almeida, 291- Vila São Silvestre - Barueri- Cep 06417-020 - SP
E-mail pessoal:	ingridclima12@gmail.com
E-mail institucional:	ingrid.21221@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s):	11- 4192-3147

FISCAL - SMDS	
Nome:	Janaina Francisco Silvestre
Cargo:	Assistente em Gestão Pública
CPF:	608.590.718-12
RG:	43.296.954-8
Data de nascimento:	21/11/1983
Endereço:	Rua Cruzeiro do Sul, 480 torre 8 apto 23 - Chacará Solar III, Santana de Parnaiba - SP
E-mail pessoal:	janaina.30746@santanadeparnaiba.sp.gov.br
E-mail institucional:	janaina.30746@santanadeparnaiba.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (44/116) 636/2345

Telefone(s):	**(11) 4622-7500**

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 Conforme consta no preâmbulo do edital e na planilha do Anexo III.

11. DO REGIME DE EXECUÇÃO

11.1 O regime de execução/fornecimento será de forma indireta por preço unitário.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (45/116) 637/2345

ANEXO II – Justificativas Complementares

1. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1 O presente objeto será realizado por intermédio de processo licitatório, do tipo Pregão Eletrônico para contratação de empresa especializada, pelo critério de Menor Preço por Lote e, observará os preceitos de direito público, além dos dispositivos legais pertinentes, notadamente às normas e procedimentos administrativos da Lei nº 14.133/2021.

2. DA JUSTIFICATIVA PARA O CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

2.1 A contratação visa, em primeiro lugar, favorecer o interesse público, buscando o atendimento adequado das necessidades da Administração no certame, a um custo menor, preservando a isonomia e a ampla concorrência dos possíveis licitantes, dentro do modelo proposto.

Nesse sentido, cumpre esclarecer, que os lotes que compõem o Edital foram compostos de forma a favorecer a mais ampla concorrência, sem comprometer os objetivos pretendidos com a contratação, vez que possuem a mesma natureza e guardam relação direta entre si, não ocasionando assim restrições, na medida em que as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação possuem plena capacidade para realizar o fornecimento total dos itens neles reunidos. O agrupamento possibilita ainda uma melhor diluição dos custos logísticos dos itens no lote e, com isso, alcançaremos maior competitividade de forma a evitar que itens individuais fracassassem.

Ressalta-se que as entregas serão efetuadas ponto a ponto em locais distintos, razão pela qual, é de extrema necessidade planejar adequadamente a compra pretendida, visando obter maior competitividade e uma contratação mais vantajosa para a Administração, mediante a fixação de mecanismos que favoreçam a logística de fornecimento e facilitem a elaboração da proposta pelos licitantes. Desta forma, busca-se a redução nos valores individuais dos produtos para a obtenção de menor preço global por lote e, ao mesmo tempo, evita-se que a adjudicação do objeto da licitação a um número grande de fornecedores venha a, eventualmente, prejudicar a eficiência e a continuidade dos serviços prestados pela Administração, que por vezes são comprometidas pelos descompassos na entrega dos produtos, resultando no não atendimento adequado do cardápio das unidades requisitantes.

Diante do exposto, entendemos que o modelo construído não contraria a legislação mencionada, considerando-se que o objeto licitado visa atender o interesse da Administração, por meio de uma contratação eficiente e vantajosa; que a isonomia e a ampla concorrência entre os possíveis licitantes do certame foram resguardadas e que o agrupamento de itens dispostos em lotes está justificado pela economicidade, em decorrência, principalmente, do ganho de escala, o que não afronta as normas e legislações que regulamentam a matéria.

3. PARA NÃO EXCLUSIVIDADE DE LOTES PARA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE E PELA NÃO SEPARAÇÃO DOS LOTES PARA COTAS RESERVADAS PARA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (46/116) 638/2345

3.1 Justifica-se a não realização de EXCLUSIVIDADE e de COTAS RESERVADAS no presente certame para Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte pelo fato de a reserva de cotas ou exclusividade dos itens e/ou lotes abaixo de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) certamente representará prejuízos ao conjunto do objeto a ser contratado.

O objeto da presente licitação é o fornecimento continuado de gêneros alimentícios para atender a necessidade da Administração, os quais deverão ser entregues diversos pontos. Além da extensa logística, ao separarmos os itens e/ou lotes, correríamos o risco de contratarmos itens iguais com marcas e qualidades distintas.

É notório que a restrição à participação de outras empresas, apesar de amparada pela Lei Complementar n. 123/2006, não é absoluta, conforme expressa o inciso I do artigo 48: "Art. 48.

> *"Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública:*
> *I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais);"*

Entretanto, conforme vemos no art. 49 da LC 123/2006, é facultada à Administração prover outra forma de aquisição, desde que motivada e com amparo legal.
Nesse sentido, cabe acrescentar a ressalva feita por Ronny Charles (Advogado da União):

> *"Importante perceber que a obrigatoriedade do certame exclusivo sempre deve ser temperada pela observância dos princípios que conformam a atividade administrativa (como a eficiência) e pelas restrições legais dispostas pelo artigo 49 da LC 123/2006."*

Da mesma forma, não se aplicará o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 quando o tratamento diferenciado e simplificado não for vantajoso para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto do objeto a ser contratado (art. 49, inc. III).

> *"Art. 49. Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:*
> *(....)*
> *III - **o tratamento diferenciado e simplificado** para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou **representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado**;"*

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (47/116) 639/2345

O que se observa, portanto, é que a Lei Complementar 123/2006 visa ampliar a participação das ME/EPP nas licitações, mas não elevar a hipossuficiência econômica das mesmas acima do interesse público. Dessa forma, é importante sopesar princípios pertinentes ao presente certame como o da competitividade, da economicidade e da eficiência, buscando-se a "proposta mais vantajosa para a administração".

Em síntese, realizar o presente certame prevendo a possibilidade de exclusividade e de cotas para Microempresa ou Empresa de Pequeno porte, neste caso, poderia representar prejuízos ao conjunto do objeto, podendo ocorrer, inclusive, a repetição do certame para itens que, certamente, restariam fracassados.

Ainda, a Ampla Concorrência não impede a participação de empresas enquadradas como ME/EPP/MEI/COOP.

Considerando o disposto nos itens anteriores e justificada a impossibilidade e inviabilidade de atendimento dos artigos 47 a 48 da LC 123/06 e alterações, tendo em vista a iminente desvantagem e prejuízo para a contratação, o certame será aberto para competição de todas as empresas que atenderem às exigências deste edital e não serão reservadas cotas para MPEs, observada a possibilidade do benefício da **regularidade fiscal e trabalhista postergada e da preferência em caso de empate ficto que se aplicam integralmente**.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (48/116) 640/2345

ANEXO III – Planilha de Itens e Valores Estimados

LOTE 01: CARNES BOVINAS					
Item	**Qtde Total**	**Especificação**	**Un. Med.**	**Média Unit.**	**Média dos Orçamentos**
1.1	**4.740**	Carne bovina em bifes congelados - Coxão Mole	KG		
1.2	**5.500**	Carne bovina patinho em cubos congelada	KG		
1.3	**5.300**	Carne bovina patinho em iscas congelada	KG		
1.4	**7.100**	Carne bovina moída congelada - Patinho ou coxão mole	KG		
1.5	**4.200**	Carne bovina músculo traseiro em cubos congelada	KG		
1.6	**800**	Fígado bovino em bifes	KG		
				Valor Total Lote 01	

LOTE 02: AVES					
Item	**Qtde Total**	**Especificação**	**Un. Med.**	**Média Unit.**	**Média dos Orçamentos**
2.1	**7.900**	Carne de frango coxa e sobrecoxa congelada sem ossos e sem peles	KG		
2.2	**6.640**	Carne de frango peito desossado congelada sem ossos e sem peles	KG		
2.3	**350**	Peru inteiro congelado	KG		
				Valor Total Lote 02	

LOTE 03: PEIXES					
Item	**Qtde Total**	**Especificação**	**Un. Med.**	**Média Unit.**	**Média dos Orçamentos**
3.1	**2.500**	Carne de peixe, cação, em cubos	KG		
3.2	**1.600**	Filé congelado de Merluza	KG		
				Valor Total Lote 03	

LOTE 04: CARNES SUÍNAS					
Item	**Qtde Total**	**Especificação**	**Un. Med.**	**Média Unit.**	**Média dos Orçamentos**
4.1	**1.100**	Carne suína lombo em iscas congelada, sem osso	KG		
4.2	**4.800**	Carne suína copa - lombo em bifes congelada, sem osso	KG		
4.3	**650**	Carne suína lombo em peça congelada	KG		
4.4	**500**	Carne suína pernil traseiro em peça sem osso congelada	KG		
				Valor Total Lote 04	

LOTE 05: EMBUTIDOS					
Item	**Qtde Total**	**Especificação**	**Un. Med.**	**Média Unit.**	**Média dos Orçamentos**
5.1	**900**	Linguiça calabresa, defumada	KG		
5.2	**600**	Toucinho defumado	KG		

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (49/116) 641/2345

5.3	840	Salsicha, congelada, composta de carne carne bovina e toucinhos	KG		
				Valor Total Lote 05	
				VALOR TOTAL GERAL	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (50/116) 642/2345

ANEXO IV – Relação de Documentos de Habilitação

DA HABILITAÇÃO

Toda a documentação abaixo deverá ser encaminhada para fins de HABILITAÇÃO em conformidade com o edital.

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

1.1 Instrumentos contratuais, conforme cada caso:

a) Prova de registro empresarial na junta comercial, no caso de empresa individual;

b) Instrumento constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresarial e no caso de sociedades por ações acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores.

c) Instrumento constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades não empresárias, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

d) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

e) 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;

1.1.1 Os instrumentos deverão ser apresentados na última alteração consolidada ou através de cópia de todas as alterações de forma a comprovar o histórico da empresa.

1.1.2 Caso o tipo societário elencado acima for impedido por lei de atuar no ramo/objeto do certame, favor desconsiderar, já que os itens são padrão e utilizados em todos editais.

1.2 Em se tratando de **consórcios,** conforme determina o art. 15, da Lei Federal no 14.133/21, deverão ser observadas as seguintes regras:

I - comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II - indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

III - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (51/116) 643/2345

IV - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

V - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

1.2.1 A Licitante deverá apresentar **Declaração de obrigação** do licitante, que caso seja vencedor, promoverá antes da celebração do contrato, na forma do art. 15, § 3º da Lei Federal 14.133/21, a constituição e o registro do consórcio;

1.2.2 A apresentação dos documentos relativos à regularidade jurídica e fiscal e trabalhista deverá ser atendida por cada uma das empresas consorciadas;

1.2.3 As empresas reunidas em consórcio deixam de gozar dos benefícios admitidos neste edital no que se refere ao Direito de Preferência elencados na Lei nº 123/06, se todas não estiverem enquadradas nesta condição ou se houver vedação do benefício devido ao valor ou ao tipo do objeto a ser contratado.

1.2.4 A empresa líder do consórcio será responsável perante a Concedente pelo compromisso do contrato, sem prejuízo da responsabilidade solidária das demais consorciadas.

1.3 Cópia da Licença Sanitária Municipal, Estadual ou Federal/Alvará de Licença (Documento válido através da apresentação da própria certidão) em nome da licitante para comercialização de alimentos.

2. REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA:

2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda **(CNPJ)**;

2.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante participante;

2.3 Prova de regularidade para com a:

a) Fazenda Federal - Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), expedida pela Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidaointernet/PJ/Emitir);

b) Fazenda Estadual - Certidão Negativa de Débitos Inscritos na Dívida Ativa ou outra equivalente na forma lei (endereço https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/ - se empresa do estado de São Paulo); e

c) Fazenda Municipal – Negativa de Tributos Mobiliários do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da lei;

2.4 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedido pela Caixa Econômica Federal (https://consulta-

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (52/116) 644/2345

crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf), ou documento equivalente, com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do pregão;

2.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao) conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

2.6 A Comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte será exigida, como definido em edital a na legislação aplicável.

As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa.

3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

3.1 Apresentar **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual a menos de 90 (noventa) dias da data prevista para abertura da sessão (ou conforme validade do documento se constar data), observando ainda o que segue:

3.1.1 Se a licitante for **sociedade não empresária (sociedade simples, etc.)**, ou pessoa física (quando permitido) a certidão mencionada no item 3.1 deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo **demonstre a ausência de insolvência civil**, expedida pelo distribuidor competente;

3.2 As empresas participantes deverão comprovar possuir **Capital Social** mínimo de 10% (dez por cento) sobre a somatória **da estimativa** dos ITENS/LOTES que ofertarem proposta ou sobre o valor total estimado desta licitação para os que participarem de todos os ITENS/LOTES e quando se tratar de licitação global.

4. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA E/OU COMPLEMENTAR:

4.1 Assinalar as declarações obrigatórias como condição de participação, exigidas no cadastramento da Proposta Comercial no sistema.

4.2 Apresentar prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, necessariamente em nome do licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que ateste(m) a licitante ter fornecido de forma satisfatória itens semelhantes, no mínimo, 50% da somatória da quantidade dos itens dos lotes em que a empresa participar.

4.2.1 Admitir-se-á a somatória de atestados de aptidão técnica para a comprovação das quantidades mínimas exigidas;

4.2.2 O(s) Atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) preferencialmente em papel timbrado do emitente, conter nome e identificação do signatário, bem como telefone e preferencialmente endereço de correio eletrônico para contato em caso de possíveis diligências.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (53/116) 645/2345

ANEXO B

ANEXO VII – CADASTRO RESERVA

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (54/116) 646/2345

CADASTRO DE RESERVA

Sem itens na situação solicitada

portal de COMPRAS PÚBLICAS
A autenticidade do documento pode ser verificada no site https://validaarquivo.portaldecompraspublicas.com.br
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 24/05/2024 às 11:02:47.
Código verificador: 8E5B6A

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (55/116) 647/2345

LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA

CONTRATADA: EMPRESA NAT NUTRE ALIMENTOS LTDA

CONTRATO Nº (DE ORIGEM) 190 /2024

OBJETO: Registro de Preços para o fornecimento parcelado de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS), com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses.

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/email: (*)_____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponiveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Santana de Parnaíba, _____ de _____ de 2024.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (56/116) 648/2345

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Antonio Marcos Batista Pereira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 136.500.348-59

Assinatura: _____

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

Nome: Antonio Marcos Batista Pereira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 136.500.348-59

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: Cleusa Carvalho

Cargo: Secretária Municipal de Compras e Licitações

CPF: 278.773.038-82

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: Natanael Vieira

Cargo: Titular

CPF: 043.440.608-22

Assinado de forma digital por NATANAEL VIEIRA:04344060822
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF A1, ou=AC SERASA RFB, ou=62173620000180, ou=VIDEOCONFERENCIA, cn=NATANAEL VIEIRA:04344060822
'Dados: 2024.06.04 14:42:04 -03'00
Versão do Adobe Acrobat Reader: 2024.002.20759

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Antonio Marcos Batista Pereira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 136.500.348-59

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (57/116) 649/2345

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Declaração de Atualização Cadastral

Eu, **ANTONIO MARCOS BATISTA PEREIRA**, CPF **136.500.348-59**, atesto que na data de **03/05/2024** às **12:00:22** minhas informações pessoais perante este Tribunal encontram-se atualizadas no sistema Cadastro TCESP, constando os seguintes dados:

- Nome Completo;
- CPF;
- RG;
- Data de Nascimento;
- E-mail institucional;
- E-mail pessoal;
- Telefone Celular
- Endereço Residencial.

Atesto também que o endereço de e-mail **PREFEITO@SANTANADEPARNAIBA.SP.GOV.BR**, indicado como endereço principal no Cadastro TCESP, é o endereço de contato com o Tribunal, e que é minha responsabilidade mantê-lo atualizado no caso de qualquer alteração.

Código de autenticidade dos dados prestados no Cadastro TCESP:

D760228F5C29707D4CE12149CD43F4134437969B08C1F9F69B5BA3CF07E

Esta declaração foi certificada e sua autenticidade é garantida pela chave

9cc089b3-01b9-4752-9c0e-df57f6231803

Para conferência, acesse **https://www4.tce.sp.gov.br/verificacao-documentos** e insira a chave acima, ou acesse pelo QR Code apresentado ao lado.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Declaração de Atualização Cadastral

Eu, **Cleusa Carvalho**, CPF **278.773.038-82**, atesto que na data de **08/05/2024** às **11:11:22** minhas informações pessoais perante este Tribunal encontram-se atualizadas no sistema Cadastro TCESP, constando os seguintes dados:

- Nome Completo;
- CPF;
- RG;
- Data de Nascimento;
- E-mail institucional;
- E-mail pessoal;
- Telefone Celular
- Endereço Residencial.

Atesto também que o endereço de e-mail **cleusa.27102@santanadeparnaiba.sp.gov.br**, indicado como endereço principal no Cadastro TCESP, é o endereço de contato com o Tribunal, e que é minha responsabilidade mantê-lo atualizado no caso de qualquer alteração.

Código de autenticidade dos dados prestados no Cadastro TCESP:

4EA4FA8F8C55E084DBD315BAB697AC7E6BF911DF1C0D61E939251F26908

Esta declaração foi certificada e sua autenticidade é garantida pela chave

5b790230-7c66-4f24-b808-0cb59f89d07d

Para conferência, acesse **https://www4.tce.sp.gov.br/verificacao-documentos** e insira a chave acima, ou acesse pelo QR Code apresentado ao lado.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Declaração de Atualização Cadastral

Eu, **jose carlos misorelli**, CPF **858.612.278-53**, atesto que na data de **08/05/2024** às **17:04:57** minhas informações pessoais perante este Tribunal encontram-se atualizadas no sistema Cadastro TCESP, constando os seguintes dados:

- Nome Completo;
- CPF;
- RG;
- Data de Nascimento;
- E-mail institucional;
- E-mail pessoal;
- Telefone Celular
- Endereço Residencial.

Atesto também que o endereço de e-mail **jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br**, indicado como endereço principal no Cadastro TCESP, é o endereço de contato com o Tribunal, e que é minha responsabilidade mantê-lo atualizado no caso de qualquer alteração.

Código de autenticidade dos dados prestados no Cadastro TCESP:

84FC78F778043BDDE5E60CEE4887B9D176DF1F4CB9C107FD5ACA86CBF9

Esta declaração foi certificada e sua autenticidade é garantida pela chave

86857c3e-0686-4cf7-a4e9-c83fe214a130

Para conferência, acesse **https://www4.tce.sp.gov.br/verificacao-documentos** e insira a chave acima, ou acesse pelo QR Code apresentado ao lado.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Declaração de Atualização Cadastral

Eu, **VANESSA TRAMONTANO**, CPF **270.562.068-08**, atesto que na data de **27/05/2024** às **06:57:10** minhas informações pessoais perante este Tribunal encontram-se atualizadas no sistema Cadastro TCESP, constando os seguintes dados:

- Nome Completo;
- CPF;
- RG;
- Data de Nascimento;
- E-mail institucional;
- E-mail pessoal;
- Telefone Celular
- Endereço Residencial.

Atesto também que o endereço de e-mail **vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br**, indicado como endereço principal no Cadastro TCESP, é o endereço de contato com o Tribunal, e que é minha responsabilidade mantê-lo atualizado no caso de qualquer alteração.

Código de autenticidade dos dados prestados no Cadastro TCESP:

EAB855A8FF08F818538DB195A0C291E332AFB254F488F4D80615C66B4DC

Esta declaração foi certificada e sua autenticidade é garantida pela chave

a3ef547c-4636-4548-b102-628f7a619d99

Para conferência, acesse **https://www4.tce.sp.gov.br/verificacao-documentos** e insira a chave acima, ou acesse pelo QR Code apresentado ao lado.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Declaração de Atualização Cadastral

Eu, **Ingrid Caetano Lima**, CPF **411.984.468-46**, atesto que na data de **02/02/2024** às **15:17:47** minhas informações pessoais perante este Tribunal encontram-se atualizadas no sistema Cadastro TCESP, constando os seguintes dados:

- Nome Completo;
- CPF;
- RG;
- Data de Nascimento;
- E-mail institucional;
- E-mail pessoal;
- Telefone Celular
- Endereço Residencial.

Atesto também que o endereço de e-mail **ingrid.21221@santaNdadeparnaIBa.sp.gov.br**, indicado como endereço principal no Cadastro TCESP, é o endereço de contato com o Tribunal, e que é minha responsabilidade mantê-lo atualizado no caso de qualquer alteração.

Código de autenticidade dos dados prestados no Cadastro TCESP:

F10A5B41F3CB1D994C0EB0CDB653AE79CB6F5327538B012A1D782D6FDE

Esta declaração foi certificada e sua autenticidade é garantida pela chave

dcf745b2-0d3f-4435-baf1-f3d7ffdb33f3

Para conferência, acesse **https://www4.tce.sp.gov.br/verificacao-documentos** e insira a chave acima, ou acesse pelo QR Code apresentado ao lado.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Declaração de Atualização Cadastral

Eu, **JANAINA FRANCISCO SILVESTRE**, CPF **308.590.718-12**, atesto que na data de **27/05/2024** às **08:31:55** minhas informações pessoais perante este Tribunal encontram-se atualizadas no sistema Cadastro TCESP, constando os seguintes dados:

- Nome Completo;
- CPF;
- RG;
- Data de Nascimento;
- E-mail institucional;
- E-mail pessoal;
- Telefone Celular
- Endereço Residencial.

Atesto também que o endereço de e-mail **janaina.30742@santanadeparnaiba.sp.gov.br**, indicado como endereço principal no Cadastro TCESP, é o endereço de contato com o Tribunal, e que é minha responsabilidade mantê-lo atualizado no caso de qualquer alteração.

Código de autenticidade dos dados prestados no Cadastro TCESP:

D496ECE67F7B5640ABEB1D7C35A3FBF12F4609AC4EE27AFDA3E861EA7E1

Esta declaração foi certificada e sua autenticidade é garantida pela chave

4c7c5f4b-111c-4170-935b-15c180a74a0f

Para conferência, acesse **https://www4.tce.sp.gov.br/verificacao-documentos** e insira a chave acima, ou acesse pelo QR Code apresentado ao lado.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Modalidade: 12 - Pregão Eletrônico **Sequência:** 63/2023 **Data Início:** 21/07/2023 **Ata:** 48/2023

Processo/Ano: 545/2023 **Data da Licitação:** 14/07/2023 **Data Fim:** 21/07/2024

Fornecedor: 8079 - LANA DISTR DE ALIM E PAPELARIA LTDA -ME

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0002	28.06823	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	43,0000	35,0000	1.505,00
0003	28.06824	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	29,5000	385,0000	11.357,50
0005	28.06826	Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	28,0000	280,0000	7.840,00

Valor Total do Fornecedor: **20.702,50**

Fornecedor: 8463 - M ZAMBONI COM. REPR. PROD. ALIM. MERC. GERAL - EPP

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0014	28.06835	Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	21,0500	259,0000	5.451,45
0015	28.06836	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	12,4900	1.734,0000	21.657,66
0018	28.06839	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	KG	30,4100	392,0000	11.920,72

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0020	28.06841	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	39,0000	203,0000	7.917,00
0021	28.06842	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	43,8400	499,0000	21.876,16
0022	28.06843	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	9,3000	458,0000	4.259,40
				Valor Total do Fornecedor:		**73.082,89**

Fornecedor: 9825 - R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI - ME

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0008	28.06829	Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	11,4000	325,0000	3.705,00
				Valor Total do Fornecedor:		**3.705,00**

Fornecedor: 12365 - SONIC DISTRIBUIDORA LTDA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Fornecedor: 12365 - SONIC DISTRIBUIDORA LTDA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0007	28.06828	Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	21,9000	30,0000	657,00
0016	28.06837	Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	43,0000	20,0000	860,00

Valor Total do Fornecedor: **1.517,00**

Fornecedor: 13111 - UNIÃO ELETROMÓVEIS LTDA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0001	28.06822	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	35,0000	70,0000	2.450,00
0004	28.06825	Carne bovina desossada resfriada. FILÈ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF.	KG	63,5000	130,0000	8.255,00
0006	28.06827	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 1ª qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	28,5000	141,0000	4.018,50

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0009	28.06830	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).	KG	10,1000	150,0000	1.515,00
0010	28.06831	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura.	KG	8,8000	135,0000	1.188,00
0011	28.06832	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	CX	58,0000	105,0000	6.090,00
0012	28.06833	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	22,5000	334,0000	7.515,00
0013	28.06834	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; embalagem da própria marca, contendo 1kg de linguiça; em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	19,5000	319,0000	6.220,50
0017	28.06838	Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	PCT	22,5000	38,0000	855,00
0023	28.06844	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado, corte da barriga; sem costela, em manta; acondicionado em Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 500 gramas de por embalagem e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	26,4900	99,0000	2.622,51

Valor Total do Fornecedor: **40.729,51**

Fornecedor: 13946 - ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Sa

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Fornecedor: 13946 - ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vl. Unitário	Qtd. Saldo	Vl. Total (Saldo)
0019	28.06840	Queijo Prato Fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo Prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constitua o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado, Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, MAPA entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	44,0000	472,0000	20.768,00

Valor Total do Fornecedor: **20.768,00**

Valor Total: **160.504,90**

CAJATI, 3 de Julho de 2024.

Rosemeire Vieira dos Santos
Diretora do Departamento de Suprimentos
RG 29.009.502-5

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/B557-63A3-4A84-D582 e informe o código B557-63A3-4A84-D582

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR –ETP 2024 (SEADM)

Em conformidade com o Art. 18, § 1º da Lei 14.133/2021

Fornecimento de carne e frios para diversas Secretarias do Município

Unidade administrativa responsável: Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (Unidade demandante/requisitante)

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (69/116) 661/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

1. INTRODUÇÃO:

O presente documento visa demonstrar a viabilidade (técnica e econômica) do pretendido fornecimento de carnes e frios via licitação para diversas unidades do Município de Cajati - SP. Este processo de aquisição é essencial para garantir que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos, dentro das normas sanitárias vigentes, assegurando o abastecimento regular e contínuo desses itens essenciais para a alimentação de diversos públicos através da elaboração de refeições balanceadas que atendem aos padrões alimentares.

A aquisição centralizada de carnes e frios também contribui para a eficiência operacional das instituições públicas, além de atestar que a compra seja realizada de maneira transparente e competitiva, permitindo que a administração pública obtenha os melhores preços e condições do mercado.

2. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE:

A última licitação realizada pelo Município para este fim foi o Pregão Eletrônico nº 63/2023, que teve por objeto a “Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Municipalidade”. Os fornecedores foram LANA DISTR DE ALIM E PAPELARIA LTDA –ME, M ZAMBONI COM. REPR. PROD. ALIM. MERC. GERAL – EPP, R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI – ME, SONIC DISTRIBUIDORA LTDA, UNIÃO ELETROMÓVEIS LTDA, ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA,

O objeto era dividido em 23 itens, com diferenciação de quantidades de características.

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (70/116) 662/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

3. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º,inc. I):

A compra de carnes e frios é fundamental para a manutenção dos serviços e programas oferecidos pelas secretarias municipais. A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

O Fundo Social de Solidariedade (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na ILPI diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

- Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15%

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (71/116) 663/2345
Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.

- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.

- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;

- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.

- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição.Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

A aquisição de Carnes e Frios para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (73/116) 665/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.

Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.

Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.

Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º,

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (74/116) 666/2345
Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

incluído pela Lei 12.435, de 2011).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002

> *Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.*

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";*

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	**2.000**

O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (76/116) 668/2345
Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (77/116) 669/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente, o CRAS I tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;* A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (78/116) 670/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

do “objetivo”;

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

- **30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV**
- **70 crianças de 7 a 12anos – SCFV**
- **30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV**
- **30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV**
- **70 idosos – SCFV**
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher-março/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças

Pascoa (família) - abril/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia das mães – maio/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Combate a pedofilia – maio/2024: 50 crianças

Mês junino – junho/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos Dia dos Pais – agosto/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2024: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2024: 60 adolescentes, 70 idosos Dia do Idoso – outubro/2024: 70 idosos

Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes

Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5º feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (79/116) 671/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

Já o CRAS II tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Pascoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (80/116) 672/2345
Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;*
>
> *A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";*

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

• 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV

• 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV

• 70 idosos – SCFV

• 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Combate a

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (81/116) 673/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes

Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos

Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

O programa Viva Leite justifica a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socieduactivas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (82/116) 674/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

4. DA DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Art. 18, § 1º, inc. II):

Apesar de ainda não concluído pelo Município de Cajati o Plano de Contratações Anual, esta contratação vem sendo anualmente realizada e incluída nas Leis do Orçamento, dada a sua característica de atender ao público todo ano, de forma contínua.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. III):

I. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

1.1. O serviço deverá ser executado rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste documento, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

1.2. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (83/116) 675/2345
Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

1.3. Os contratados devem seguir as normas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme a RDC 216 de 2004 da ANVISA bem como demais normativas aplicáveis.

1.4. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

1.5. A escolha do modal de transporte deve levar em consideração as características de vulnerabilidade a danos físicos dos produtos sendo adequado as exigencias de cuidados especiais e garantindo a integridade dos produtos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega nas unidades.

1.6. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço quando:

1.6.1. O produto não atender às especificações deste edital;

1.6.2. O produto apresentar avaria ou vicio que comprometa seu uso.

1.7. O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

1.7.1. Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária local, comprovando que a empresa está autorizada a operar e que suas instalações atendem às normas sanitárias vigentes.

1.8. As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica por parte de profissionais da Prefeitura para avaliar o local de armazenamento dos produtos e para verificar o transporte deles.

1.9. Do local para a entrega dos produtos:

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (84/116) 676/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antonio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 - Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	R. Iguape, 349 - Vila Vitoria	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Vila Antunes	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	R. Nápoles, 98 - Vila Antunes, Cajati - SP, 11950-000	(13) 3854-4774
Corpo de Bombeiros de Cajati	Estr. do Colina - Jardim Ribeira, Cajati - SP, 11950-000	(13) 3854-8721

1.10. A contratação poderá ser prorrogada por igual período.

II. DO RECEBIMENTO:

2.1. Os serviços serão recebidos e fiscalizados pelo Diretor da Unidade requisitante ou quem estiver substituindo-o(a) ou por ele(a) indicado(a), conforme art. 140, inciso II, alíneas ‘a’ e ‘b’, da Lei nº 14.133/2021, que terá, juntamente com a contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.

2.2. O recebimento dos produtos deverá ser realizado:

2.2.1. **Provisoriamente,** assim que efetuada a entrega do pedido, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.

2.2.2. **Definitivamente,** expressa ou tacitamente, após 3 (três) dias úteis do recebimento.

2.2.2.1. O recebimento definitivo previsto no item 2.2.2 acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da Contratante, por defeitos da qualidadedo produto, sendo que

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (85/116) 677/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

os prejuízos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os danos causados ao serviço público, usuários ou qualquer outro consumidor dos produtos.

2.3. Aceito(s) o(s) serviço(s), será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

2.4. Todos os encargos, taxas, impostos e frete provenientes deste contratoou ata serão de inteira responsabilidade da contratada.

2.5. O(s) serviço(s) poderá(ão) ser rejeitado(s), no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações, devendo ser corrigidos/substituídos, às custas da(s) Contratada(s), no prazo de até um dia útil após a comunicação de desconformidade, sem prejuízo da aplicação de penalidades. Nesse caso, será interrompido o prazo de recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

2.6. Caso os bens sejam REJEITADOS, o termo de recebimento provisório perderá todos os efeitos jurídicos, inclusive o de purgação de eventual moral contratual.

2.7. Se no recebimento dos produtos for constatada sua execução de forma incompleta ou em desacordo com as condições avençadas, será interrompido o prazode recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

III. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A gestão da presente contratação será realizada pela unidade demandante ou conforme portaria de designação.

3.2. As demais unidades administrativas da Prefeitura requisitarão ao Departamento de Suprimentos a realização do fornecimento, apresentando períodos, datas, horários e locais de fornecimento e justificando as suas aquisições.

3.2.1. As unidades administrativas requisitantes realizarão a fiscalização com base nas condições da solução e poderão realizar comunicações acerca da execução total ou parcial dos pedidos, que

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (86/116) 678/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

influenciarão no pagamento da nota fiscal ou na instauração de procedimento para apurar responsabilidade e possíveis aplicações de sanções previstas na Lei de Licitações.

IV. DO PAGAMENTO:

4.1. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente da adjudicatária, por ordem bancária, em data a ser definida pela Secretaria de Finanças após o fornecimento e emissão da Nota Fiscal, devidamente atestada pela Contratante.

6. DAS ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. IV):

As quantidades a serem fornecidas foram planejadas pelas unidades administrativas usuárias dos serviços, conforme abaixo:

		CRAS I	CRAS II	CREAS	Programa Viva Leite	Fundo Social de Solidariedade	Pró Idoso	Corpo de Bombeiros
Descrição	**Unidade**	**Quantidade**						
CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG				10	20	180	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (87/116) 679/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

CARNE MOÍDA, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG		20		5	100		
CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG		30			20	180	
CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	KG					20	180	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça-instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG					20	180	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	276		50			200	
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	60	30			100	200	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG						180	
PEIXE CABRINHA (FILÉ), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG						200	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG		25			70	200	
FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura						60	200	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

MORTADELA FATIADA, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	240	10				24	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	300	15	20	10	600	200	
PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG		30	50	3	150	24	72

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

QUEIJO MUÇARELA FATIADO, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	384	40	50	3	200	120	72
QUEIJO PRATO, FATIADO. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG					200		

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG					200	60	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	324	20	50	6	100	60	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	96		10		50	12	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	120	15	5		100	60	
PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG						180	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG		30			100	60	
TOUCINHO (BACON); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG		10			50	60	
CARNE BOVINA FÍGADO, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG						60	
MANTAS DE CARNE, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG						60	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

7. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § 1º, inc. V):

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com produtos solicitados, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para os itens elencados, foram considerados o s preços praticados na Ata nº 48/2023 do Município de Cajati, Ata nº 108/2024 do Município de Guararema e Ata nº 190/2024 do município de Santana do Parnaíba.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. VI):

Usando como base as quantidades do item 6 - Das estimativas das quantidades para a contratação (art. 18, § 1º, inc. IV), a pesquisa de preços de outras contratações (conforme item 7), e a correção pela inflação baseada no IPCA de 3,93%, o valor estimado desta contratação é de R$ 209.761,92 (Duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

O detalhamento das quantidades e valores pode ser conferido no Anexo I deste ETP.

9. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, inc. VII):

Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 itens entre carnes e frios, o valor estimado é de R$ 209.761,92 (Duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

A entrega prevista é semanal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim de atender bem os munícipes e oferecer o devido suporte aos serviços.

10. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (101/116) 693/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. VIII):

O parcelamento da solução pode ser realizado em 25 (vinte e cinco) lotes, pois, assim não sendo (não dividindo em vários lotes), o Município poderia gerar restrição de competitividade no processo licitatório: poderia haver licitantes que não trabalhassem com toda a variedade de produtos solicitados.

Ainda, dividir em lotes, dá liberdade à empresa licitante participar em quais itens melhor tem condições, favorecendo à Administração a obter proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso.

Por fim, as entregas também devem ser parcelas, conforme a solicitação e a necessidade da Administração local, visando dar mais eficiência ao gasto: só solicitando o que estiver previsto para ser consumido naquele período.

11. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, inc. IX):

Espera-se com essa contratação garantir o fornecimento de carnes e frios de alta qualidade para atender às demandas de diversas secretarias do município. O objetivo é assegurar a regularidade e a segurança alimentar dos serviços prestados à população, com produtos frescos e dentro dos padrões sanitários exigidos, entregues pontualmente e em quantidades suficientes para evitar desabastecimentos.

Além disso, busca-se assegurar que todos os fornecedores cumpram com as normas de segurança alimentar, incluindo o controle de temperatura e condições de armazenamento durante o transporte e entrega. A eficácia do fornecimento será monitorada, garantindo que os produtos atendam às especificações de qualidade e que as entregas sejam realizadas conforme o cronograma estabelecido.

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (102/116) 694/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

12. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (Art. 18, § 1º, inc. X):

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado.

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES(Art. 18, § 1º, inc. XI):

Não verificam-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS ERESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (Art. 18, § 1º, inc. XII):

Não verificam-se possíveis impactos ambientais na contratação desta demanda.

15. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (Art. 18, § 1º, inc. XIII):

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita, ou seja, da contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município, mostra-se possível técnica e fundamentadamente necessária. Esses estudos analisaram a demanda atual das secretarias, a qualidade e a disponibilidade dos produtos no mercado. Além disso, consideraram-se aspectos como a economicidade, a eficiência

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_FB5763A34A84D582E185C2EF_memorando-25--10.418-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (103/116) 695/2345

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

operacional e a garantia de que todos os itens fornecidos atendam aos padrões de segurança e qualidade exigidos. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida, assegurando que essa solução contribuirá significativamente para a manutenção de diversos serviços do município em diversas as secretarias.

Cajati, 04 de Julho de 2024.

Vanessa Kelly de Lima Moraes
Educadora Social

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Agente Administrativo

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

ANEXO I DO ETP - DETALHAMENTO DE QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS PARA FORMAR ESTIMATIVA GERAL DA SOLUÇÃO - FORNECIMENTO DE CARNES E FRIOS

			CRAS I		CRAS II		CREAS		Programa Viva Leite		Fundo Social de Solidariedade		Pró Idoso		Corpo de Bombeiros		Total Geral
Descrição	**Unidade**	**Valor Unitário**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	**Quantidade**	**Total Setor**	
Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	R$ 35,00		R$ -		R$ -		R$ -	10	R$ 350,00	20	R$ 700,00	180	R$ 6.300,00		R$ -	R$ 7.350,00
Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	R$ 43,00		R$ -	30	R$ 1.290,00		R$ -		R$ -	20	R$ 860,00	180	R$ 7.740,00		R$ -	R$ 9.890,00

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Carne bovina desossada resfriada. FILÈ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça-instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG	R$ 63,50		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	20	R$ 1.270,00	180	R$ 11.430,00		R$ -	R$ 12.700,00
Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	KG	R$ 29,50		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	20	R$ 590,00	180	R$ 5.310,00		R$ -	R$ 5.900,00

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	R$ 28,00	276	R$ 7.728,00		R$ -	50	R$ 1.400,00		R$ -		R$ -	200	R$ 5.600,00		R$ -	R$ 14.728,00
Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG	R$ 18,09		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	60	R$ 1.085,40		R$ -	R$ 1.085,40
Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG	R$ 28,50		R$ -	20	R$ 570,00		R$ -	5	R$ 142,50	100	R$ 2.850,00		R$ -		R$ -	R$ 3.562,50
Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R$ 21,90		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	180	R$ 3.942,00		R$ -	R$ 3.942,00

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R$ 11,40	60	R$ 684,00	30	R$ 342,00		R$ -		R$ -	100	R$ 1.140,00	200	R$ 2.280,00		R$ -	R$ 4.446,00
Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG	R$ 10,10		R$ -	25	R$ 252,50		R$ -		R$ -	70	R$ 707,00	200	R$ 2.020,00		R$ -	R$ 2.979,50
Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura	KG	R$ 8,80		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	60	R$ 528,00	200	R$ 1.760,00		R$ -	R$ 2.288,00

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	R$ 58,00	96	R$ 5.568,00		R$ -	10	R$ 580,00		R$ -	50	R$ 2.900,00	12	R$ 696,00		R$ -	R$ 9.744,00
Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R$ 22,50	120	R$ 2.700,00	15	R$ 337,50	5	R$ 112,50		R$ -	100	R$ 2.250,00	60	R$ 1.350,00		R$ -	R$ 6.750,00

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	R$ 19,50		R$ -	30	R$ 585,00		R$ -		R$ -	100	R$ 1.950,00	60	R$ 1.170,00		R$ -	R$ 3.705,00
Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG	R$ 62,35		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	60	R$ 3.741,00		R$ -	R$ 3.741,00
Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de porembalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posterioresalterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R$ 21,05	240	R$ 5.052,00	10	R$ 210,50		R$ -		R$ -		R$ -	24	R$ 505,20		R$ -	R$ 5.767,70

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	R$ 12,49	300	R$ 3.747,00	15	R$ 187,35	20	R$ 249,80	10	R$ 124,90	600	R$ 7.494,00	200	R$ 2.498,00		R$ -	R$ 14.301,05
Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	R$ 43,00		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	200	R$ 8.600,00		R$ -	R$ 8.600,00

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG	R$ 22,50		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	180	R$ 4.050,00		R$ -	R$ 4.050,00
Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG	R$ 30,41		R$ -	30	R$ 912,30	50	R$ 1.520,50	3	R$ 91,23	150	R$ 4.561,50	24	R$ 729,84	72	R$ 2.189,52	R$ 10.004,89
Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	R$ 43,84	384	R$ 16.834,56	40	R$ 1.753,60	50	R$ 2.192,00	3	R$ 131,52	200	R$ 8.768,00	120	R$ 5.260,80	72	R$ 3.156,48	R$ 38.096,96

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG	R$ 44,00		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	200	R$ 8.800,00		R$ -		R$ -	R$ 8.800,00

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	R$ 39,00		R$ -		R$ -		R$ -		R$ -	200	R$ 7.800,00	60	R$ 2.340,00		R$ -	R$ 10.140,00

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	R$ 9,30	324	R$ 3.013,20	20	R$ 186,00	50	R$ 465,00	6	R$ 55,80	100	R$ 930,00	60	R$ 558,00		R$ -	R$ 5.208,00
Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R$ 33,75		R$ -	10	R$ 337,50		R$ -		R$ -	50	R$ 1.687,50	60	R$ 2.025,00		R$ -	R$ 4.050,00

Total	R$ 201.830,00
IPCA (3,93)	R$ 7.931,92
Total Corrigido	R$ 209.761,92

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: FB57-63A3-4A84-D582

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

VANESSA KELLY LIMA MORAES (CPF 366.XXX.XXX-10) em 30/07/2024 09:58:01 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582

Memorando 26- 10.418/2024

De: Vanessa M. - GAB-FSS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 30/07/2024 às 17:00:51

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DESUP, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SEDS-DAAF

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Prezada.

Retificando o despacho 20, segue em anexo, Termo de Referência atualizado para análise e referida contratação.

At.te.

_

Vanessa K. de Lima Moraes
Educadora Social

Anexos:
TR_CARNES_E_FRIOS_2024.pdf

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Constituição Federal prevê a saúde e a alimentação como direitos sociais (Artigo 6º, CF).

2.2. O Município de Cajati, em sua Lei Orgânica, prevê o direito à alimentação a criança, ao adolescente, ao idoso e aos portadores de necessidades especiais, com absoluta prioridade (art. 286). A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

Em atividades típicas de cada Secretaria, o fornecimento de carnes e frios se mostra de grande valor para o bom andamento dos serviços, conforme abaixo:

2.2.1. O **Fundo Social de Solidariedade** (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

2.2.2. A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na **INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSO (ILPI)** diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

- Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15% das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.
- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.

- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.
- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;
- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.
- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição. Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

2.2.3. A aquisição de Carnes e Frios para o **Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS)** se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

- Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.
- Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.
- Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.
- Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º, incluído pela Lei 12.435, de 2011). Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002. ***Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.*** Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442); Observando: ***A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo".***

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	**2.000**

2.2.4. O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

2.2.4.1. **Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF**, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

2.2.4.2. **O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV** é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente, o CRAS I tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que*

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo".

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

a. 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
b. 70 crianças de 7 a 12anos – SCFV
c. 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
d. 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
e. 70 idosos – SCFV
f. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher - março/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças
- Pascoa (família) - abril/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia das mães – maio/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 50 crianças
- Mês junino – junho/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia dos Pais – agosto/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2025: 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos
- Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes
- Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos e 50 adultos.

Atividades local mensal (interna e externa) em grupos:

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5º feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

2.2.5. Já **o CRAS II** tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Pascoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;*
>
> *A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";*

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
c. 70 idosos – SCFV
d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Páscoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

2.2.6 O Programa Viva Leite justifica a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socioeducativas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
c. 70 idosos – SCFV
d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos.

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem
- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do **Corpo de Bombeiros da Polícia Militar** para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

2.3 A última ata de registro de preços para a aquisição de carnes e frios para os diversos setores da Prefeitura, corolária do Pregão Eletrônico nº 063/2023, e terá o seu término em 21/07/2024 e devido à grande importância dos alimentos, deve ser rapidamente substituída.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

3.2 A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 (vinte e cinco) gêneros alimentícios do tipo carne e frios em, pelo menos, 7 endereços da Prefeitura do Município de Cajati, podendo haver mudanças nos endereços e/ou a inclusão/exclusão deles no decorrer da execução contratual. O valor estimado é de R$ 209.761,92 (duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

3.3. A entrega prevista é mensal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim de atender bem os alunos do Fundo Social de Solidariedade e usuários do Suas.

3.4. As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

ITEM	QTDE	UND	DESCRIÇÃO TÉCNICA
1.	210	KG	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
2.	125	KG	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99
3.	230	KG	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.
4.	200	KG	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio
5.	200	KG	Carne bovina desossada resfriada. FILÈ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF
6.	526	KG	Carne bovina, moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
7.	390	KG	Coxa com sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
8.	180	KG	Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
9.	200	KG	Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.
10.	295	KG	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)
11.	260	KG	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura
12.	274	KG	Mortadela fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

			Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
13.	1.145	KG	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
14.	329	KG	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.
15.	869	KG	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).
16.	200	KG	Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.
17.	260	KG	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
18.	560	KG	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.
19.	168	CX	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.
20.	300	KG	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
21.	180	KG	Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.
22.	190	KG	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

			temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).
23.	120	KG	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
24.	60	KG	Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.
25.	60	KG	Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 As entregas deverão ser feitas semanalmente, de acordo com a requisição e a Unidade requisitante. As entregas serão feitas nos endereços abaixo, conforme solicitação emitida pelo Departamento de Suprimentos.

4.2 Em caso de atraso após o pedido da Contratante, fica a Contratada sujeita às penalidades, conforme o Edital e a Lei de Licitações.

4.3 A escolha do modal de transporte deve levar em consideração as características de vulnerabilidade a danos físicos dos produtos sendo adequado as exigências de cuidados especiais e garantindo a integridade dos produtos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega nas unidades.

4.4. São obrigações da Contratada:

4.4.1. Além das obrigações constantes no edital, a licitante obrigar-se-á:

4.4.1.1. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

4.4.1.2. Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando da preparação e entrega das carnes e frios. A empresa deverá possuir alvará expedido pela Vigilância Sanitária atestando o atendimento de todas as exigências de higiene e limpeza para o ramo de atividade licitado.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

4.4.1.3. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

4.4.1.4. O veículo a ser utilizado deverá ser refrigerado ou com compartimento isotérmico, adequados para manter a temperatura ideal durante o transporte. Mantendo os produtos refrigerados ou congelados durante todo o trajeto, evitando a quebra da cadeia de frio. O veículo deve estar limpo e higienizado antes de cada uso, para evitar contaminação cruzada. Deverão ser acondicionados em embalagens rígidas, impermeáveis e de qualidade alimentar, vedadas para evitar vazamentos e contato com o ambiente externo.

4.4.1.5. As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica por parte de profissionais da Prefeitura para avaliar o local de armazenamento dos produtos e para verificar o transporte deles.

4.5. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço quando:

4.5.1. O produto não atender às especificações deste edital;

4.5.2. Todos os produtos não podem ter textura anormal, manchas esverdeadas, escurecimento ou coloração pálida. Não podem apresentar mofo, odor forte, azedo ou putrefato. A embalagem não pode estar violada, rasgada, com furos, embalagens estufadas ou inchadas.

4.6. O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

4.6.1. Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular.

4.6.2. Documento que comprove que a empresa produtora dos alimentos tem registro e é inspecionada por serviços oficiais.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. A empresa fornecedora receberá o Pedido de Compra emitido pelo Departamento de Suprimentos da Prefeitura de Cajati e deverá realizar a entrega semanalmente, conforme acordado com a unidade requisitante.

5.2. O Pedido de Compra será enviado à empresa por meio de endereço eletrônico.

5.3. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do demandante nos prédios públicos da prefeitura relacionados abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antônio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 – Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	Rua Iguape, 349 – Vila Vitória	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Inhunguvira	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	Rua Nápoles, 98 – Vila Antunes	(13) 3854-4774
Corpo de Bombeiros de Cajati	Estrada do Colina – Jardim Ribeira	(13) 3854-8721

5.3.1. As entregas deverão ser feitas nos locais acima no período da manhã.

5.4. A empresa contratada se submeterá a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Município contratante, sem que isso diminua a sua responsabilidade na perfeita execução dos serviços e da não ocorrência de danos aos patrimônios do Município ou as pessoas que consumirem os produtos.

5.5. A empresa se responsabiliza pelo fiel cumprimento do contrato e por quaisquer eventuais danos causados por seus prepostos durante a ou por causa do fornecimento dos produtos.

5.6. As notas fiscais emitidas pela empresa serão atestadas pelos Secretários das respectivas unidades que receberão os serviços.

5.7. Os produtos serão recebidos e fiscalizados pela Secretaria que receberá o serviço requisitante ou quem estiver substituindo-o (a) ou por ele (a) indicado (a), conforme art. 140, inciso II, alíneas ‘a’ e ‘b’, e ainda, § 2º da

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

Lei nº 14.133/2021, ou ainda pelo Chefe do Setor de onde for demandado o fornecimento que terá, juntamente com a Contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.

5.8.. O recebimento do objeto da presente contratação será realizado:

5.8.1. Provisoriamente, assim que for realizado o fornecimento, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.

5.8.2. Definitivamente, expressa ou tacitamente, até 5 (cinco) dias úteis após a entrega ao servidor indicado no item 5.7.

5.8.3. O recebimento definitivo previsto no item acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da Contratante, mesmo que após o recebimento definitivo, por baixa qualidade dos produtos ou, ainda, que causem danos à saúde dos consumidores e aos patrimônios da Prefeitura, sendo que os defeitos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os prejuízos causados.

5.9. A partir de aceito (s) o (s) serviço (s) fornecido (s), conforme item 5.8.2, será autorizada a emissão da Nota Fiscal, que será atestada e autorizada para pagamento.

5.10. Todos os encargos, taxas, impostos e frete provenientes deste contrato ou ata serão de inteira responsabilidade da contratada.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. A Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (ou unidade por ela designada) será a gestora do contrato.

6.2. A gestão do contrato poderá solicitar a prorrogação de prazo da execução do objeto por até mais 12 (doze) meses, desde que verificada condição mais vantajosa à Administração local.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

6.3. A gestão do contrato coordenará a execução e a fiscalização contratual.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1. O pagamento será feito no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, após o recebimento da nota fiscal por parte da Prefeitura.

7.2. Para o pagamento, a empresa deverá estar em dia com suas obrigações sociais e previdenciárias.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. Quanto à forma, sugere-se a realização de Pregão em forma eletrônica, para a ampliação da competitividade do certame.

8.2. Quanto ao critério, sugere-se, para a obtenção de proposta a gerar o resultado mais vantajoso à Administração, a utilização do menor valor.

9. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. Conforme consta do ETP, prévio a este Termo, a estimativa do valor da contratação é de R$ 209.761,92 (duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

PRÓ IDOSO
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.03 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE ALTA COMPLEXIDADE
08.241.0013.2084 – MANUTENÇÃO DO PRÓ-IDOSO
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

VIVA LEITE
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.01 – DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO SOCIAL
08.244.0013.2080 – MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

CRAS
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.02 – DIVISÃO DO CENTRO DE REFERÊNCIA A ASSISTÊNCIA
08.241.0013.2081 – MANUTENÇÃO DO CRAS – 3ª IDADE
08.243.0013.2082 – MANUTENÇÃO DO CRAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE
08.244.0013.2083 – MANUTENÇÃO DO CRAS - FAMÍLIAS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

CREAS
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.04 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE MÉDIA COMPLEXIDADE
08.243.0013.2085 – MANUTENÇÃO DO CREAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE
08.244.0013.2086 – MANUTENÇÃO DO CREAS - FAMÍLIAS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
02.14 – GABINETE DO PREFEITO
02.14.02 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
08.244.0002.2006 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
11.334.0015.1005 – GERAÇÃO DE RENDA
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01 E 03

CORPO DE BOMBEIRO
02.15 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
02.15.01 – DEPTO. DE POLÍTICAS INSTIT. E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
04.153.0036.2103 – MANUTENÇÃO DA UNIDADE DE CORPO DE BOMBEIROS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01

Cajati, na data da assinatura.

Nivea Augusto de Oliveira

Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574 e informe o código 5993-F8FF-856D-0574

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 5993-F8FF-856D-0574

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA (CPF 258.XXX.XXX-47) em 31/07/2024 09:01:37 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5993-F8FF-856D-0574

Prefeitura
CAJATI

1Doc

Memorando 27- 10.418/2024

De: Vanessa M. - GAB-FSS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 12/08/2024 às 11:32:52

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DESUP, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SEDS-DAAF

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Prezada.

Segue em anexo, Termo de Referência atualizado conforme solicitado.

At.te.

_

Vanessa K. de Lima Moraes
Educadora Social

Anexos:
TR_CARNES_E_FRIOS_2024.pdf

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Constituição Federal prevê a saúde e a alimentação como direitos sociais (Artigo 6º, CF).

2.2. O Município de Cajati, em sua Lei Orgânica, prevê o direito à alimentação a criança, ao adolescente, ao idoso e aos portadores de necessidades especiais, com absoluta prioridade (art. 286). A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

Em atividades típicas de cada Secretaria, o fornecimento de carnes e frios se mostra de grande valor para o bom andamento dos serviços, conforme abaixo:

2.2.1. O **Fundo Social de Solidariedade** (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

2.2.2. A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na **INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSO (ILPI)** diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

- Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15% das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.
- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.

- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.
- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;
- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.
- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição. Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

2.2.3. A aquisição de Carnes e Frios para o **Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS)** se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

- Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.
- Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.
- Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.
- Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º, incluído pela Lei 12.435, de 2011). Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002. ***Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.*** Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442); Observando: ***A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo".***

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	**2.000**

2.2.4. O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

2.2.4.1. **Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF**, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

2.2.4.2. **O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV** é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente, o CRAS I tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que*

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo".

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

a. 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
b. 70 crianças de 7 a 12anos – SCFV
c. 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
d. 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
e. 70 idosos – SCFV
f. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher - março/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças
- Pascoa (família) - abril/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia das mães – maio/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 50 crianças
- Mês junino – junho/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia dos Pais – agosto/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2025: 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos
- Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes
- Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos e 50 adultos.

Atividades local mensal (interna e externa) em grupos:

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5º feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

2.2.5. Já **o CRAS II** tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Pascoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;*
>
> *A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";*

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
c. 70 idosos – SCFV
d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Páscoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

2.2.6 O Programa Viva Leite justifica a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socioeducativas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
c. 70 idosos – SCFV
d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos.

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem
- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do **Corpo de Bombeiros da Polícia Militar** para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

2.3 A última ata de registro de preços para a aquisição de carnes e frios para os diversos setores da Prefeitura, corolária do Pregão Eletrônico nº 063/2023, e terá o seu término em 21/07/2024 e devido à grande importância dos alimentos, deve ser rapidamente substituída.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

3.2 A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 (vinte e cinco) gêneros alimentícios do tipo carne e frios em, pelo menos, 7 endereços da Prefeitura do Município de Cajati, podendo haver mudanças nos endereços e/ou a inclusão/exclusão deles no decorrer da execução contratual. O valor estimado é de R$ 209.761,92 (duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

3.3. A entrega prevista é mensal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim de atender bem os alunos do Fundo Social de Solidariedade e usuários do Suas.

3.4. As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

ITEM	QTDE	UND	DESCRIÇÃO TÉCNICA
1.	210	KG	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
2.	125	KG	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99
3.	230	KG	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.
4.	200	KG	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio
5.	200	KG	Carne bovina desossada resfriada. FILÈ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF
6.	526	KG	Carne bovina, moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
7.	390	KG	Coxa com sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
8.	180	KG	Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
9.	200	KG	Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.
10.	295	KG	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)
11.	260	KG	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura
12.	274	KG	Mortadela fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

			Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
13.	1.145	KG	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
14.	329	KG	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.
15.	869	KG	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).
16.	200	KG	Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.
17.	260	KG	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
18.	560	KG	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.
19.	168	CX	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.
20.	300	KG	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
21.	180	KG	Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.
22.	190	KG	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

			temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).
23.	120	KG	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
24.	60	KG	Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.
25.	60	KG	Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 As entregas deverão ser feitas semanalmente, de acordo com a requisição e a Unidade requisitante. As entregas serão feitas nos endereços abaixo, conforme solicitação emitida pelo Departamento de Suprimentos.

4.2 Em caso de atraso após o pedido da Contratante, fica a Contratada sujeita às penalidades, conforme o Edital e a Lei de Licitações.

4.3 A escolha do modal de transporte deve levar em consideração as características de vulnerabilidade a danos físicos dos produtos sendo adequado as exigências de cuidados especiais e garantindo a integridade dos produtos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega nas unidades.

4.4. São obrigações da Contratada:

4.4.1. Além das obrigações constantes no edital, a licitante obrigar-se-á:

4.4.1.1. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

4.4.1.2. Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando da preparação e entrega das carnes e frios. A empresa deverá possuir alvará expedido pela Vigilância Sanitária atestando o atendimento de todas as exigências de higiene e limpeza para o ramo de atividade licitado.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

4.4.1.3. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

4.4.1.4. O veículo a ser utilizado deverá ser refrigerado ou com compartimento isotérmico, adequados para manter a temperatura ideal durante o transporte. Mantendo os produtos refrigerados ou congelados durante todo o trajeto, evitando a quebra da cadeia de frio. O veículo deve estar limpo e higienizado antes de cada uso, para evitar contaminação cruzada. Deverão ser acondicionados em embalagens rígidas, impermeáveis e de qualidade alimentar, vedadas para evitar vazamentos e contato com o ambiente externo.

4.4.1.5. As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica por parte de profissionais da Prefeitura para avaliar o local de armazenamento dos produtos e para verificar o transporte deles.

4.5. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço quando:

4.5.1. O produto não atender às especificações deste edital;

4.5.2. Todos os produtos não podem ter textura anormal, manchas esverdeadas, escurecimento ou coloração pálida. Não podem apresentar mofo, odor forte, azedo ou putrefato. A embalagem não pode estar violada, rasgada, com furos, embalagens estufadas ou inchadas.

4.6. O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

4.6.1. Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular.

4.6.2. Documento que comprove que a empresa produtora dos alimentos tem registro e é inspecionada por serviços oficiais.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. A entrega dos produtos será de forma parcelada de acordo com a requisição, com prazo máximo de entrega de 5 (cinco) dias consecutivos após o recebimento do Pedido de Compra.

5.2. A empresa fornecedora receberá o Pedido de Compra emitido pelo Departamento de Suprimentos da Prefeitura de Cajati e deverá realizar a entrega semanalmente, conforme acordado com a unidade requisitante.

5.3. O Pedido de Compra será enviado à empresa por meio de endereço eletrônico.

5.4. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do demandante nos prédios públicos da prefeitura relacionados abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antônio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 – Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	Rua Iguape, 349 – Vila Vitória	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Inhunguvira	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	Rua Nápoles, 98 – Vila Antunes	(13) 3854-4774
Corpo de Bombeiros de Cajati	Estrada do Colina – Jardim Ribeira	(13) 3854-8721

5.4.1. As entregas deverão ser feitas nos locais acima no período da manhã.

5.5. A empresa contratada se submeterá a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Município contratante, sem que isso diminua a sua responsabilidade na perfeita execução dos serviços e da não ocorrência de danos aos patrimônios do Município ou as pessoas que consumirem os produtos.

5.6. A empresa se responsabiliza pelo fiel cumprimento do contrato e por quaisquer eventuais danos causados por seus prepostos durante a ou por causa do fornecimento dos produtos.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

5.7. As notas fiscais emitidas pela empresa serão atestadas pelos Secretários das respectivas unidades que receberão os serviços.

5.8. Os produtos serão recebidos e fiscalizados pela Secretaria que receberá o serviço requisitante ou quem estiver substituindo-o (a) ou por ele (a) indicado (a), conforme art. 140, inciso II, alíneas 'a' e 'b', e ainda, § 2º da Lei nº 14.133/2021, ou ainda pelo Chefe do Setor de onde for demandado o fornecimento que terá, juntamente com a Contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.

5.9. . O recebimento do objeto da presente contratação será realizado:

5.9.1. Provisoriamente, assim que for realizado o fornecimento, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.

5.9.2. Definitivamente, expressa ou tacitamente, até 5 (cinco) dias úteis após a entrega ao servidor indicado no item 5.7.

5.9.3. O recebimento definitivo previsto no item acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da Contratante, mesmo que após o recebimento definitivo, por baixa qualidade dos produtos ou, ainda, que causem danos à saúde dos consumidores e aos patrimônios da Prefeitura, sendo que os defeitos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os prejuízos causados.

5.10. A partir de aceito (s) o (s) serviço (s) fornecido (s), conforme item 5.8.2, será autorizada a emissão da Nota Fiscal, que será atestada e autorizada para pagamento.

5.11. Todos os encargos, taxas, impostos e frete provenientes deste contrato ou ata serão de inteira responsabilidade da contratada.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

6.1. A Ata de Registro de preço terá a validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por mais 12 (doze) meses.

6.2. A Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (ou unidade por ela designada) será a gestora do contrato.

6.3. A gestão do contrato poderá solicitar a prorrogação de prazo da execução do objeto por até mais 12 (doze) meses, desde que verificada condição mais vantajosa à Administração local.

6.4. A gestão do contrato coordenará a execução e a fiscalização contratual.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1. O pagamento será feito no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, após o recebimento da nota fiscal por parte da Prefeitura.

7.2. Para o pagamento, a empresa deverá estar em dia com suas obrigações sociais e previdenciárias.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. Quanto à forma, sugere-se a realização de Pregão em forma eletrônica, para a ampliação da competitividade do certame.

8.2. Quanto ao critério, sugere-se, para a obtenção de proposta a gerar o resultado mais vantajoso à Administração, a utilização do menor valor.

9. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. Conforme consta do ETP, prévio a este Termo, a estimativa do valor da contratação é de R$ 209.761,92 (duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

PRÓ IDOSO
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.03 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE ALTA COMPLEXIDADE
08.241.0013.2084 – MANUTENÇÃO DO PRÓ-IDOSO
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

FONTE 01, 02 E 05

VIVA LEITE
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.01 – DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO SOCIAL
08.244.0013.2080 – MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01

CRAS
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.02 – DIVISÃO DO CENTRO DE REFERÊNCIA A ASSISTÊNCIA
08.241.0013.2081 – MANUTENÇÃO DO CRAS – 3ª IDADE
08.243.0013.2082 – MANUTENÇÃO DO CRAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE
08.244.0013.2083 – MANUTENÇÃO DO CRAS - FAMÍLIAS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

CREAS
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.04 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE MÉDIA COMPLEXIDADE
08.243.0013.2085 – MANUTENÇÃO DO CREAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE
08.244.0013.2086 – MANUTENÇÃO DO CREAS - FAMÍLIAS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
02.14 – GABINETE DO PREFEITO
02.14.02 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
08.244.0002.2006 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
11.334.0015.1005 – GERAÇÃO DE RENDA
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01 E 03

CORPO DE BOMBEIRO
02.15 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
02.15.01 – DEPTO. DE POLÍTICAS INSTIT. E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
04.153.0036.2103 – MANUTENÇÃO DA UNIDADE DE CORPO DE BOMBEIROS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01

Cajati, na data da assinatura.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Nivea Augusto de Oliveira

Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 57BF-D1A3-15EA-C71D

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA (CPF 258.XXX.XXX-47) em 12/08/2024 11:40:58 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D

Memorando 28- 10.418/2024

De: Thierry O. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 12/08/2024 às 14:07:51

Segue anexo os orçamentos recebidos.

_

Thierry Tavares de Oliveira
Agente Administrativo

Anexos:

orcamento_carnes_e_frios_.pdf

Ata nº 29347491/2024

Última atualização 22/07/2024

Local: Porto Alegre/RS **Órgão:** MUNICIPIO DE PORTO ALEGRE **Modalidade da contratação:** Pregão - Eletrônico

Data de divulgação no PNCP: 22/07/2024 **Data de assinatura:** 12/07/2024 **Vigência:** de 12/07/2024 a 11/07/2025

Id ata PNCP: 92963560000160-1-000095/2024-000001 **Fonte:** ECustomize Consultoria em Software S.A **Id contratação PNCP:** 92963560000160-1-000095/2023

Objeto:

[Portal de Compras Públicas] - Registro de preços de gêneros alimentícios - carne bovina, suína, frango e peixe

Arquivos | Histórico

Nome	Data	Tipo	Baixar
SEI_29347491_Ata_de_Registro_de_Precos.pdf	22/07/2024	Ata de Registro de Preço	

Exibir: 1-1 de 1 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

SEBRAE

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso.**

prefeitura de PORTO ALEGRE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PATRIMÔNIO

UNIDADE DE CONTRATOS - DLC/SMAP

PROCESSO ADMINISTRATIVO 23.0.000140032-0

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 29347491/2024

PE 710/2023

O **MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE**, **CNPJ nº 92.963.560/0001-60**, neste ato representado pela **DIRETORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**, Sra. **LETÍCIA NOVELLO CEZAROTTO**, conforme competência estabelecida no Decreto nº 21.363, de 3 de fevereiro de 2022, aqui denominado simplesmente **MUNICÍPIO**, e a Empresa **BURLANI COMÉRCIO DE CARNES LTDA**, **CNPJ nº 00.418.282/0001-41**, com sede na Rua Ouro Preto, nº 810, bairro/distrito Cristo Redentor, município de Porto Alegre/RS, legalmente representada pelo **Sr. MARINO JOSÉ BURLANI**, aqui denominada simplesmente **FORNECEDOR**, firmam a presente Ata de Registro de Preços referente ao **Pregão Eletrônico para o Sistema de Registro de Preços nº 710/2023**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto nº 22.357/2023, de acordo com as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CARNES E DERIVADOS, conforme detalhamento constante na Cláusula Segunda deste instrumento e no Termo de Referência 28400924.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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	Código	Especificação do Objeto	Unidade	Quant.	Valor Unit. (R$)	Total Item (R$)
1	732008	CARNE BOVINA, PATINHO, EM TIRAS 1 X 5CM APROX., CONGELADA, SEM NERVOS, SEM GORDURAS, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO COM NO MÁXIMO 5 KG. MARCA: BURLANI	KG	62.860	25,41	1.597.272,60

2	1055391	CARNE BOVINA, BIFE DE COXÃO DE DENTRO. MÁXIMO DE 10% DE GORDURA, BIFES COM 120G RESFRIADOS, EMBALADOS A VÁCUO, EM SACOS DE NYLON POLIVIRGEM TRANSPARENTE, COM FILME COEXTRUSADO DE CINCO CAMADAS, COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: BURLANI	KG	20.760	32,71	679.059,60
3	1055425	CARNE SUÍNA, CHULETA. CARNE LIMPA,SEM PONTA DE OSSO,RESFRIADA C/120G APROX.,CORTE FINO NO OSSO,EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE NO MÍNIMO 10 MICRONS, COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: BURLANI	KG	8.310	14,36	119.331,60
5	1055441	CARNE BOVINA, VAZIO (PEÇA INTEIRA). MÁXIMO DE 12% DE GORDURA, SEM SEBO, RESFRIADA, EMBALADO A VÁCUO, EM SACOS DE NYLON VIRGEM TRANSPARENTE, COM FILME COEXTRUSADO DE CINCO CAMADAS, COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: BURLANI	KG	15.750	29,10	458.325,00
6	1055458	CARNE DE FRANGO, COXA COM SOBRECOXA. MÁXIMO 4% DE GORDURA. A CARNE DEVE SER FIRME, CONGELADA, SEM DORÇO, SEM MACHUCADOS, SEM PELE RASGADA NEM OSSOS QUEBRADOS, EM PORÇÕES DE APROX. 300G CADA, EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO, COM FILME COEXTRUSADO DE TRÊS CAMADAS, COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: LAR / NUTRIFRANGO / BURLANI / FRIATTO	KG	45.680	8,23	375.946,40

7	1055466	CARNE BOVINA, CUBOS DE PALETA, MÁXIMO DE 15% DE GORDURA, CORTADA EM CUBOS DE 3 X 3CM, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS DE NYLON POLIVIRGEM TRANSPARENTE, COM FILME COEXTRUSADO DE 5 CAMADAS, COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: BURLANI	KG	7.270	21,09	153.324,30
8	1055474	CARNE SUÍNA-CUBOS DE PERNIL. - MÁXIMO 15% DE GORDURA,CONGELADO,CORTADO EM CUBOS 3 X 3CM,EMBALADO EM SACOS DE PO LIETILENO TRANSPARENTE, COM NO MÁXIMO 10 MICRONS, COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: BURLANI	KG	56.900	15,42	877.398,00
12	1055557	MIÚDOS DE FRANGO, MOELA. SEM O REVESTIMENTO INTERNO E RESÍDUOS.A CARNE DEVE SER CONGELADA E EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO C/FILME COEXTRUSADO DE TRÊS CAMADAS, COM 1KG. MARCA: BURLANI / NUTRIFRANGO / SEARA	KG	15.270	8,15	124.450,50
16	1055656	SALSICHÃO DE FRANGO. PORÇÕES DE 60 G. MÁXIMO DE 13% DE GORDURA,CONGELADO, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, COM FILME COEXTRUSADO DE TRÊS CAMADAS, COM 1 KG. SOMENTE SERÃO ACEITOS PRODUTOS APROVADOS PELO SETOR DE NUTRIÇÃO DA SMED. MARCA: CVALE / LEBON / PENA BRANCA	KG	10.610	14,94	158.513,40

17	1055664	CARNE DE FRANGO, SOBRECOXA. MÁXIMO 4% DE GORDURA. A CARNE DEVE SER FIRME,CONGELADA,SEM DORSO,SEM MACHUCADOS SEM PELE RASGADA NEM OSSOS QUEBRADOS, EM PORÇÕES DE APROX.160G CADA. EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO, COM FILME COEXTRUSADO DE 3 CAMADAS, COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: BURLANI / CVALE / NUTRIFRANGO	KG	86.970	10,18	885.354,60
18	1055680	CARNE BOVINA, DE SEGUNDA, DIANTEIRO, NÃO CONGELADA, EM TIRAS DE 1 X 4CM APROX, EMBALAGEM A VÁCUO COM NO MAXIMO 2KG. MARCA: BURLANI	KG	10.000	20,98	209.800,00
20	1057181	CARNE DE FRANGO,COXA COM SOBRECOXA, CONGELADA,PESO APROXIMADO DE 400 A 500G, EMBALADA EM POLIETILENO TRANSPARENTE, COM NO MÁXIMO 5 KG. MARCA: BURLANI / MAIS FRANGO / NUTRIFRANGO	KG	25.110	8,45	212.179,50
22	1070135	CARNE DE FRANGO, PEITO COM OSSO. MÁXIMO 4% DE GORDURA. A CARNE DEVE SER FIRME, CONGELADA, SEM RACHADURAS, SEM MACHUCADOS, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAIS, COM FILME COEXTRUSADO DE TRÊS CAMADAS,COM NO MÁXIMO 5 KG. MARCA: LAR / BURLANI / PIONEIRO / NUTRIFRANGO	KG	80.000	12,27	981.600,00

24	1072263	CARNE BOVINA,PATINHO,EM TIRAS 1 X 5CM APROX., RESFRIADA, SEM NERVOS, SEM GORDURAS, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO COM NO MÁXIMO 5 KG. MARCA: BURLANI	KG	16.400	27,17	445.588,00
25	1073295	CARNE BOVINA, PALETA (EM PORÇÕES). MÁXIMO DE 15% DE GORDURA, EM PORÇÕES DE 150G,RESFRIADA,EMBALADA A VÁCUO EM SACOS DE NYLON POLIVIRGEM TRANSPARENTE COM FILME COEXTRUSADO DE CINCO CAMADAS, COM NO MÁXIMO 5 KG. MARCA: BURLANI	KG	7.330	23,56	172.694,80
29	1093574	CARNE BOVINA, PATINHO, EM PORÇÕES DE 90G A 120G, RESFRIADO, SEM NERVOS, SEM GORDURAS, EMBALADO A VÁCUO EM SACOS DE NYLON POLIVIRGEM TRANSPARENTE, COM FILME COEXTRUSADO DE CINCO CAMADAS, COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: BURLANI	KG	80.040	28,43	2.275.537,20
31	2007281	CARNE BOVINA, BIFE DE ALCATRA, BIFES COM 120G APROX, CONGELADA, SEM NERVOS, SEM GORDURAS, EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: BURLANI	KG	20.730	31,19	646.568,70

2.1.1. Estão incluídos no valor todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão de obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada no Edital.

2.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços.

2.3. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

2.4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

3.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **01 (um) ano**, contado da **data de assinatura** do(a) representante do **MUNICÍPIO**, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do **FORNECEDOR**, desde que comprovado o preço vantajoso.

3.1.1. O licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data da sua convocação, para assinar eletronicamente a Ata de Registro de Preços, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

3.1.1.1. A convocação será enviada para o e-mail cadastrado pelo licitante, em nome de seu representante legal, no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do **MUNICÍPIO**.

3.1.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo e condicionada à ocorrência de motivo justificado, devidamente comprovado e aceito pela Administração.

3.2. Será incluído na Ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que:

3.2.1. Aceitarem cotar os bens/serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

3.2.2. Mantiverem sua proposta original.

3.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na Ata.

3.4. O registro dos demais licitantes tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da Ata.

3.5. Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

3.6. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 3.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

3.6.1. Quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital; e

3.6.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas na Cláusula Quatorze.

3.7. O preço registrado com indicação dos licitantes será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

3.8. Quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos no Edital ou houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços, observado o disposto no item 3.6, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

3.8.1. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar cotar os bens com preços iguais aos do adjudicatário, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:

3.8.1.1. Convocar para negociação os licitantes remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

3.8.1.2. Adjudicar e firmar a Ata de Registro de Preços nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

3.9. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

3.10. A Ata de Registro de Preços somente terá eficácia após a assinatura das partes e sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

CLÁUSULA QUARTA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

4.1. O órgão gerenciador será a **DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS** da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PATRIMÔNIO**.

4.2. Serão considerados participantes do Sistema de Registro de Preços os órgãos da Administração Pública Municipal Direta, as entidades autárquicas e fundacionais do Município.

CLÁUSULA QUINTA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. Durante a vigência da Ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

5.1.1. Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

5.1.2. Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021; e

5.1.3. Consulta e aceitação prévias do órgão gerenciador e do **FORNECEDOR**.

5.2. A autorização do órgão gerenciador apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo **FORNECEDOR**.

5.2.1. O órgão gerenciador poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

5.3. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou a entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da Ata.

5.4. O prazo de que trata o item anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão gerenciador, desde que respeitado o limite temporal de vigência da Ata de Registro de Preços.

5.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da Ata de Registro de Preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 5.1.

5.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o gerenciador e para os participantes.

5.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEXTA – DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. A contratação será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.1.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços;

6.1.1.1. O **FORNECEDOR** deverá assinar eletronicamente o contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da convocação, sob pena de aplicação das sanções pertinentes,

podendo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período.

6.1.2. A nota de empenho de despesa, a autorização de compra ou outro instrumento hábil, quando utilizado, deverá ser enviado ao **FORNECEDOR**, até o último dia de validade da Ata de Registro de Preços, para o e-mail informado pelo mesmo na sua proposta;

6.1.2.1. A nota de empenho será enviada ao e-mail do **FORNECEDOR** que está cadastrado nos sistemas deste **MUNICÍPIO** e o que foi informado na proposta da licitação.

6.1.2.1.1. O FORNECEDOR é responsável por garantir as condições necessárias para recebimento por meio eletrônico da(s) Nota(s) de Empenho e documentos equivalentes, atualizando seu endereço eletrônico sempre que necessário junto a este **MUNICÍPIO**.

6.1.3. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 01 (um) exercício financeiro;

6.1.4. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos;

6.1.5. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. Para a formalização da contratação, será exigida a comprovação das condições de habilitação estabelecidas no Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da Ata de Registro de Preços.

6.3. Fica estabelecida a obrigatoriedade de implementação do Programa de Integridade pelo **FORNECEDOR**, nas hipóteses previstas no *caput* e § 1º do art. 29 da Lei Municipal nº 12.827/2021.

6.3.1. A exigência do Programa de Integridade, quando cabível, dar-se-á a partir da celebração do contrato;

6.3.2. O **FORNECEDOR** que celebrar relação contratual com o **MUNICÍPIO** pela primeira vez durante a vigência da Lei Municipal nº 12.827/2021, inclusive renovação e outros aditivos, e não houver implementado o Programa de Integridade, poderá cumprir etapas de sua implementação ao longo da execução contratual, observado o § 3º do art. 33 da Lei 12.827/2021;

6.3.3. Os custos e as despesas com a implantação e manutenção do Programa de Integridade ficarão a cargo da **CONTRATADA**, não cabendo ao **CONTRATANTE** o seu ressarcimento;

6.3.4. O Programa de Integridade será avaliado, quanto à sua existência, aplicação e efetividade, pela Controladoria-Geral do Município, na forma estabelecida na Instrução Normativa nº 005/2023 da Controladoria-Geral do Município, sujeitando-se a **CONTRATADA** às sanções previstas na Lei Municipal nº 12.827/2021, em caso de descumprimento;

6.3.5. Maiores informações sobre o Programa de Integridade poderão ser obtidas pelo site https://prefeitura.poa.br/smtc/programa-de-integridade ou pelo e-mail integridadecgm@portoalegre.rs.gov.br.

6.4. Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, o licitante vencedor implementar programa de integridade, conforme exigido pela Lei 14.133/2021 e suas alterações.

6.5. Farão parte integrante do contrato ou do instrumento equivalente todos os elementos apresentados pelo licitante vencedor que tenham servido de base à licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

6.6. Demais disposições contratuais constam no Termo de Referência e/ou ANEXO V - Minuta de Contrato

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ENTREGA

7.1. Os produtos deverão ser entregues no prazo de até **7 (sete) dias**, contados do primeiro dia útil seguinte ao do envio da nota de empenho ou da autorização de compra para o e-mail informado pelo **FORNECEDOR**,

independentemente da confirmação do seu recebimento.

7.1.1. A nota de empenho será encaminhada ao **FORNECEDOR** através do e-mail informado em sua proposta e também para o e-mail que constar nos sistemas deste **MUNICÍPIO**.

7.1.2. O **FORNECEDOR** é responsável por garantir as condições necessárias para o recebimento, por meio eletrônico, da(s) nota(s) de empenho ou outro instrumento substituto, atualizando seu endereço eletrônico sempre que necessário

7.1.3. O **FORNECEDOR** deverá atender aos pedidos efetuados durante a vigência da Ata de Registro de Preços ainda que a entrega seja prevista para data posterior ao vencimento da Ata.

7.1.4. O descumprimento do prazo de entrega dará ensejo à aplicação de multa prevista neste instrumento.

7.2. Os locais de entrega serão todos dentro do Município de Porto Alegre, conforme indicação na nota de empenho ou na autorização de compra.

7.2.1. O **FORNECEDOR** deverá responsabilizar-se pelo transporte do(s) material(is) até o local de entrega indicado na nota de empenho ou instrumento equivalente, dentro do Município de Porto Alegre

7.3. O objeto com preço registrado deverá ser entregue de acordo com as especificações constantes na Cláusula Segunda.

7.3.1. Quando as especificações do material não dispuserem de modo diverso, a **validade** do produto, na data de recebimento pelo órgão demandante, **deverá ter no mínimo 01 (um) ano ou 75% (setenta e cinco por cento) de seu prazo vigente, quando este for inferior a 01 (um) ano**;

7.3.2. Caso o produto não corresponda ao exigido pelo Edital, o **FORNECEDOR** deverá providenciar, no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis, após a solicitação do órgão responsável pela compra, a sua substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços, na Lei Federal nº 14.133/2021, e no Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990);

7.3.3. O **FORNECEDOR** deverá comprometer-se a trocar todo o material pertencente a um lote em que tenham sido detectados problemas decorrentes devido a falhas no processo de fabricação ou de transporte inadequado.

7.4. O prazo de entrega poderá ser prorrogado, quando solicitado pelo **FORNECEDOR**, desde que requerido antes da data limite para o respectivo fornecimento e condicionada à ocorrência de motivo justificado, devidamente comprovado e aceito pela Administração, de acordo com a legislação vigente. A solicitação deverá ser enviada para o e-mail do órgão ou da entidade demandante constante na nota de empenho ou na autorização de compra.

7.4.1. Para as compras com entrega imediata, na forma do art. art. 6 inciso X da Lei Federal 14.133/2021, o prazo total da entrega não poderá ser superior ao prazo de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento.

7.5. A troca de marca do produto poderá ser solicitada pelo **FORNECEDOR** a qualquer momento durante a vigência da Ata de Registro de Preços, condicionada à ocorrência de motivo justificado, devidamente comprovado e aceito pela Administração, de acordo com a legislação vigente. A solicitação deverá ser realizada pelo site https://protocolovirtual.portoalegre.rs.gov.br/. Em caso de deferimento, este deve ser apresentado ao órgão ou à entidade demandante no momento da entrega do material.

7.6. O recebimento provisório deverá ser efetuado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da entrega do material, de forma sumária, pelo servidor responsável por seu acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, observado o disposto na alínea "a" do inciso II do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.7. O recebimento definitivo será efetuado pelo servidor responsável ou comissão designada no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento provisório, após a verificação da quantidade e da qualidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências do Termo de Referência e das especificações técnicas, observado o disposto na alínea "b" do inciso II do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.7.1. O prazo para a solução, pelo **FORNECEDOR**, de inconsistências no fornecimento do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou do instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela fiscalização durante a análise prévia à liquidação da despesa, não será computado para fins do recebimento definitivo.

7.8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal referente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.9. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.10. O(s) material(is) têm garantia pelo período indicado no termo de referência, durante o qual a licitante vencedora compromete-se a substituir, sem qualquer ônus para o MUNICÍPIO, todas as partes e/ou componentes que vierem a apresentar defeito comprovadamente de fabricação.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado após a regular liquidação da despesa, observado o disposto no art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964 e nos arts. 141 a 146 da Lei Federal nº 14.133/2021, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da respectiva nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pelo **MUNICÍPIO**.

8.1.1. Consideram-se efetivamente realizados, na forma da Lei Municipal nº 12.827/2021, os bens/serviços executados e atestados pela fiscalização.

8.1.2. O pagamento somente será liberado mediante apresentação da nota fiscal ou outro instrumento hábil com a descrição detalhada dos materiais, com a entrega devidamente atestada pela fiscalização designada pelo órgão demandante, acompanhada de qualquer obrigação acessória e/ou necessária, ainda que não especificada no Edital;

8.1.3. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente com defeitos ou vícios, ou ainda aquela que não cumprir com o disposto acima, deverá ser retificada/substituída/complementada, sendo que o prazo de pagamento reiniciará após a regularização, sem quaisquer ônus para o **MUNICÍPIO**;

8.1.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, o **FORNECEDOR** deverá emitir nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente relativa à parcela incontroversa, para fins de pagamento no prazo previsto.

8.2. A nota fiscal, a ser apresentada no ato da entrega do material, deverá conter as seguintes informações:

8.2.1. O número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) fornecido na fase de habilitação da licitação;

8.2.2. O da nota de empenho ou instrumento equivalente da demanda a que se refere;

8.2.3. O número da licitação;

8.2.4. Se a empresa é optante do Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (Simples Nacional), entregando o comprovante de adesão a esse regime;

8.2.5. O nome e número da agência bancária e o número da Conta Corrente, onde deverá ser realizado o pagamento.

8.3. Não serão realizados pagamentos diretamente a terceiros contratados pelo **FORNECEDOR**, nos termos da Lei Federal nº 4.320/1964.

8.4. Se o vencimento do prazo referido no item 8.1 ocorrer em feriado, final de semana ou em dia sem expediente no **MUNICÍPIO**, este dar-se-á no primeiro dia útil subsequente ao vencido.

8.5. Por ocasião do pagamento serão procedidas às retenções cabíveis na forma da legislação vigente.

8.6. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente, devendo o **FORNECEDOR** informar o número do banco, da agência e da conta bancária.

8.7. O **FORNECEDOR** tem direito ao pagamento de correção monetária incidente sobre os valores das parcelas pagas com atraso, imputável exclusivamente ao **MUNICÍPIO**, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, calculado *pro rata die* desde o dia do vencimento do pagamento, conforme o Calendário de Pagamento, até o dia do seu efetivo pagamento.

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

8.9. O fornecimento deve ser mantido caso o atraso de pagamento não seja superior a 02 (dois) meses, contados da emissão da nota fiscal, nos termos do disposto no inciso IV do § 2º do art. 137 da Lei Federal nº 14.1337/2021, sob pena de aplicação das sanções cabíveis na hipótese de seu descumprimento.

8.10. Os órgãos e as entidades demandantes deverão consultar, previamente ao envio para pagamento, o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), de acordo com o Decreto nº 22.243/2023, para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou da entidade, a proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.10.1. Constatando-se a situação de irregularidade do **FORNECEDOR**, o mesmo deverá ser notificado, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

8.10.1.1. O prazo indicado acima poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, a critério do órgão ou da entidade demandante.

8.10.2. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, os órgãos ou as entidades demandantes deverão comunicar ao setor responsável pelo pagamento quanto à inadimplência do **FORNECEDOR**, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, a fim de que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos, dando ciência da situação ao órgão gerenciador;

8.10.3. Persistindo a irregularidade, o órgão gerenciador deverá adotar as medidas necessárias para o cancelamento do registro do **FORNECEDOR** nos autos do processo administrativo correspondente, assegurado ao **FORNECEDOR** a ampla defesa;

8.10.4. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pelo cancelamento da Ata de Registro de Preços, caso o **FORNECEDOR** não regularize sua situação.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

9.1. Fornecer e manter atualizado e-mail e telefone para contato e encaminhamento da nota de empenho ou da autorização de compra.

9.2. Submeter-se à fiscalização do órgão responsável pelo recebimento do objeto registrado, acatando prontamente as exigências e observações da fiscalização do órgão municipal competente.

9.3. Cumprir os prazos e obrigações estabelecidos neste instrumento.

9.4. Assumir responsabilidades legais, administrativas e técnicas pelo fornecimento dos materiais.

9.5. Pagar todos os tributos devidos, referentes à execução da Ata.

9.6. Responsabilizar-se, civil e/ou criminalmente, por todos os atos e omissões que seus empregados, direta ou indiretamente, cometerem na área de fornecimento do objeto registrado, indenizando, se for o caso, a parte prejudicada.

9.7. Providenciar as autorizações que se fizerem necessárias às atividades do fornecimento, junto aos órgãos competentes.

9.8. Consultar o órgão fiscalizador, com antecedência, quando houver necessidade de verificação de qualquer situação, a fim de não causar transtorno ou atraso quando da entrega do objeto.

9.9. Prestar toda assistência para o perfeito andamento do fornecimento do objeto.

9.10. Responsabilizar-se pela quantificação e qualificação do objeto a ser fornecido.

9.11. Observar o prazo de validade do produto a ser fornecido quando sua especificação assim o requerer.

9.12. Fornecer o objeto dentro do melhor padrão técnico aplicável no intuito de sua perfeita execução e em atendimento às disposições deste instrumento, às especificações do **MUNICÍPIO**, ao Edital e ao processo licitatório, documentos estes que integram o presente, desde que não conflitem com as suas disposições, sendo que as do **MUNICÍPIO** prevalecerão sobre as do **FORNECEDOR**.

9.13. Informar imediatamente ao órgão gerenciador, Secretaria Municipal de Administração e Patrimônio (SMAP), por meio da Diretoria de Licitações e Contratos (DLC), qualquer ocorrência relevante que implique em mudanças na Ata de Registro de Preços.

9.14. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções que porventura não tenham sido identificados no período de testes.

9.15. Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio que porventura venham a ser ocasionados pelo uso dos produtos fornecidos, confirmados por laudo técnico, assumindo integralmente o ônus pelo conserto do equipamento danificado ou a substituição por equipamento similar ou superior.

9.16. A Nota Fiscal / Fatura deverá estar obrigatoriamente atestada pelo órgão demandante dos bens.

9.17. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.18. 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 do contrato.

9.19. Apresentar, quando solicitado pelo órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços (SRP), Diretoria de Licitações e Contratos (DLC), relatórios para conferência das quantidades e valores utilizados pelos órgãos da Administração Pública Municipal, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação.

9.20. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021).

9.21. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021).

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

10.1. O órgão gerenciador da Ata disponibilizará ao **FORNECEDOR** a Ata de Registro de Preços firmada pelas partes.

10.2. São obrigações do órgão gerenciador:

10.2.1. Atender às solicitações de esclarecimentos do **FORNECEDOR**;

10.2.2. Cumprir e exigir o cumprimento das obrigações desta Ata de Registro de Preços, assim como das

demais disposições pertinentes;

10.2.3. Orientar os órgãos e as entidades demandantes quanto às dúvidas encaminhadas;

10.2.4. Instruir o processo para fins de aplicação das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços ao **FORNECEDOR**.

10.3. São obrigações do órgão ou da entidade demandante:

10.3.1. Inspecionar a execução do fornecimento e a qualificação do objeto entregue, conforme especificações do instrumento convocatório;

10.3.2. Inspecionar, periodicamente, os locais de acondicionamento do objeto fornecido para verificar, em especial, o cumprimento das rotinas estabelecidas e das solicitações de providências.

10.3.3. Notificar o **FORNECEDOR**, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no fornecimento do objeto, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

10.3.3.1. Em caso de descumprimento por parte do **FORNECEDOR**, o órgão ou a entidade demandante deverá encaminhar ao órgão gerenciador, por meio de processo SEI, relato das dificuldades enfrentadas, bem como cópia da notificação que trata o item 10.3.3 e demais documentos pertinentes.

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

10.3.4.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias a contar da data do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DA ATA, DA ENTREGA E DO OBJETO

11.1. A fiscalização quanto à obediência à Ata de Registro de Preços, da entrega e do objeto será exercida através de responsável designado pelo órgão demandante.

11.2. A fiscalização de que trata o item anterior não isenta o **FORNECEDOR** das responsabilidades estabelecidas na presente Ata.

11.3. O fiscalizador deverá observar e fazer cumprir as legislações pertinentes e relativas à matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

12.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, nas seguintes situações:

12.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da Ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do *caput* do art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021;

12.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

12.1.3. É vedado o reajuste dos preços registrados na presente Ata.

12.2. O requerimento para atualização dos preços registrados na Ata deverá ser realizado pelo site https://protocolovirtual.portoalegre.rs.gov.br/.

12.2.1. As solicitações de atualização de preços de contrato deverão ser encaminhadas por e-mail ao fiscal designado pelo órgão ou entidade contratante.

12.3. O órgão gerenciador deverá proferir a decisão no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da entrega completa de toda a documentação comprobatória pelo **FORNECEDOR**.

12.3.1. A data da entrega completa de toda a documentação comprobatória pelo **FORNECEDOR** será

considerada para fins de alteração/atualização dos preços registrados.

12.4. Não poderá haver interrupção do fornecimento até a decisão final do órgão gerenciador, sob pena de aplicação das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

13.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o **FORNECEDOR** para negociar a redução do preço registrado.

13.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o **FORNECEDOR** será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas;

13.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o órgão gerenciador convocará os licitantes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, e não convocará os licitantes que tiveram seu registro cancelado;

13.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do item 14.4, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa;

13.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o **FORNECEDOR** não poder cumprir as obrigações estabelecidas na Ata, será facultado ao **FORNECEDOR** requerer ao órgão gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

13.2.1. Neste caso, o **FORNECEDOR** encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas;

13.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o **FORNECEDOR** deverá cumprir as obrigações estabelecidas na Ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 14.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e na legislação aplicável;

13.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do **FORNECEDOR**, nos termos do subitem anterior, o órgão gerenciador convocará os licitantes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 3.6;

13.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do item 14.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa;

13.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 13.2 e no subitem 13.2.1, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado;

13.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

14.1. O registro do **FORNECEDOR** será cancelado pelo órgão gerenciador, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, quando o **FORNECEDOR**:

14.1.1. Descumprir, total ou parcialmente, as condições do Edital ou da Ata de Registro de Preços, sem motivo justificado;

14.1.2. Não retirar ou aceitar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, ou não atender à convocação para firmar a Ata de Registro de Preços ou seus aditamentos, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

14.1.3. Descumprir, total ou parcialmente, o contrato decorrente da Ata;

14.1.4. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no item 13.2.2 desta Ata;

14.1.5. Requerer a alteração de preços e, havendo cadastro de reserva, outro licitante aceitar fornecer o bem pelo valor registrado na Ata de Registro de Preços;

14.1.6. Perder alguma das condições de habilitação durante a vigência da Ata; ou

14.1.7. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021;

14.1.7.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, caso a penalidade aplicada ao **FORNECEDOR** não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da Ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

14.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 14.1 será formalizado pelo órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

14.2.1. A comunicação do cancelamento do registro do **FORNECEDOR**, nos casos previstos no item 14.1, será feita por escrito, juntando-se o comprovante de recebimento;

14.2.2. No caso de o **FORNECEDOR** encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial de Porto Alegre (DOPA), considerando-se cancelado o registro do **FORNECEDOR**, a partir do 5º (quinto) dia útil, contado da publicação.

14.3. Na hipótese de cancelamento do registro do **FORNECEDOR**, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

14.4. O cancelamento dos preços registrados na Ata poderá ser realizado pelo órgão gerenciador, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

14.4.1. Por razão de interesse público;

14.4.2. A pedido do **FORNECEDOR**, decorrente de caso fortuito ou força maior;

14.4.3. Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado, nos termos do item 13.1 e subitem 13.1.1 desta Ata;

14.4.4. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos itens 13.1.3 e 13.2.4 desta Ata;

14.4.5. Consensual, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração; ou

14.4.6. Por ordem judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS PENALIDADES

15.1. Em razão das condutas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021, o(a) CONTRATANTE poderá, sem prejuízo responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes sanções, previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133/2021:

(a) Advertência;

(b) Multa;

(c) Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;

(d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

15.2. O licitante, o fornecedor da ata de registro de preços ou o contratado também será responsabilizado administrativamente pelas infrações previstas no art. 31 do Decreto Municipal nº 22.357, de 11 de dezembro de 2023.

15.3. A aplicação da sanção prevista na alínea “b” observará os seguintes parâmetros:

15.3.1. Para a multa moratória:

1) 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso e ocorrência injustificada sobre o valor total da aquisição, limitada a incidência a 10 (dez) dias. Após o décimo dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

2) 0,4% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato ou instrumento equivalente, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

3) 0,5% (meio por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato/instrumento equivalente ou do saldo não atendido do Contrato/instrumento equivalente, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

4) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato ou instrumento equivalente por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.

15.3.2. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

15.3.3. A multa sancionatória não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato ou instrumento equivalente e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155, da Lei Federal 14.133/2021.

15.3.4. Será aplicada a multa de 0,08% (zero vírgula zero oito por cento) por dia, incidente sobre o valor atualizado do Contrato/instrumento equivalente, limitado a 10% (dez por cento) do valor atualizado do Contrato/instrumento equivalente, pelo descumprimento das exigências do Programa de Integridade, nos termos do art. 36 e seguintes da Lei Municipal n.º 12.827/2021;

15.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

15.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei Federal nº 14.133/2021).

15.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração à Licitante ou ao fornecedor, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei Federal nº 14.133/2021).

15.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

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

15.6.1. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do município de Porto Alegre, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.6.2. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do município de Porto Alegre, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

15.6.3. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 90, § 5º da Lei 14.133/2021.

15.6.4. 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, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021 e no no caput e parágrafos do Art. 16-A da Lei Municipal 12.827/2021.

15.6.5. 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.

15.6.6. 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.

15.6.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

15.6.8. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

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

15.8. A personalidade jurídica da Licitante ou FORNCEDOR poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a Licitante ou Contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei Federal nº 14.133/2021).

15.9. A Administração ou órgão Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, conforme o art. 161, da Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações.

15.10. Os débitos da Licitante ou fornecedor para com a Administração ou órgão Contratante e, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes desta ata ou de outros contratos administrativos que a Licitante ou Contratada possua com a Administração ou órgão Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Fica o **FORNECEDOR** vinculado, até o término da presente Ata de Registro de Preços, às condições do Edital, seus anexos, e à sua proposta, que independentemente de translado fazem parte integrante deste instrumento.

16.2. Para todos os efeitos legais, visando a exata caracterização do objeto, além de estabelecer procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, bem assim elencar as responsabilidades do **FORNECEDOR**, integram esta Ata de Registro de Preços, como se nela estivessem transcritos, com todos os seus anexos, os seguintes documentos:

16.2.1. Edital da presente licitação, com todos os seus Anexos;

16.2.2. Proposta do **FORNECEDOR**;

16.2.3. Termo de Referência 28400924.

16.3. Os documentos referidos na presente Cláusula são considerados suficientes para, em complemento a esta Ata de Registro de Preços, definir a sua extensão, as suas obrigações, e, desta forma, reger a execução do objeto.

16.4. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1. Para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos oriundos da presente Ata de Registro de Preços, fica eleito o Foro do município de Porto Alegre, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

E assim, por estarem justos e acertados, é firmada a presente Ata de Registro de Preços, por meio do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do **MUNICÍPIO**.

ANEXO A

CADASTRO DE RESERVA

Não há cadastro reserva nesta licitação.

ANEXO A.1

ANEXO II

Decreto Municipal n° 21.072, de 16 de Junho de 2021.

TERMO DE ADESÃO
TERMO DE COMPROMISSO ÉTICO

Eu, **MARINO JOSÉ BURLANI**, portador do CPF nº **186.XXX.XXX-53**, representante legal da empresa abaixo signatária, declaro para os devidos fins que:

(I) Tenho total conhecimento da existência e do conteúdo do Código Relacionamento e do Termo de Compromisso Ético da PMPA, que o recebi, li e entendi;

(II) Estou ciente de que o Termo de Compromisso Ético, bem como todo regramento concernente, passa a fazer parte dos meus deveres como Fornecedor, Parceiro e Prestador de Serviços junto à PMPA;

(III) Comprometo-me a observar integralmente os termos e condições previstas neste ajustamento, disseminando-as e divulgando-as internamente junto aos funcionários, colaboradores e representantes da empresa, bem como junto à gerência e a respectiva administração;

(IV) Tenho total conhecimento de que, a partir desta data, a não observância dos preceitos estabelecidos no Código de Relacionamento e Termo de Compromisso firmado, poderá implicar na caracterização de falta grave, fato que poderá ser passível da aplicação das penalidades cabíveis, graduadas em função da gravidade e da reiteração, a critério da PMPA;

(V) As regras estabelecidas no Código de Relacionamento da PMPA não invalidam nenhuma disposição Contratual firmada ou a ser ajustada, oriunda de procedimento de contratação na forma estabelecida em LEI (Estatuto das Licitações, LEI das Parcerias, Terceiro Setor, etc.), nem de qualquer outra regra estabelecida pela PMPA, mas sim, complementam e esclarecem as atitudes esperadas dos Fornecedores, Parceiros, Colaboradores e Prestadores de Serviços em relação a situações vinculadas à prestação de serviços/obras ou fornecimento dos bens/materiais.

Razão Social: BURLANI COMERCIO DE CARNES LTDA
CNPJ: 00.418.282/0001-41
Nome: MARINO JOSÉ BURLANI
Cargo: Sócio Administrador

Documento assinado eletronicamente por **Marino José Burlani**, **Usuário Externo**, em 11/07/2024, às 17:10, conforme o art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006, e o Decreto Municipal 18.916/2015.

Documento assinado eletronicamente por **Leticia Novello Cezarotto**, **Diretor(a)**, em 12/07/2024, às 11:56, conforme o art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006, e o Decreto Municipal 18.916/2015.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.procempa.com.br/autenticidade/seipmpa informando o código verificador **29347491** e o código CRC **68270692**.

Ata nº 29350830/2024

Última atualização 22/07/2024

Local: Porto Alegre/RS **Órgão:** MUNICIPIO DE PORTO ALEGRE **Modalidade da contratação:** Pregão - Eletrônico

Data de divulgação no PNCP: 22/07/2024 **Data de assinatura:** 12/07/2024 **Vigência:** de 12/07/2024 a 11/07/2025

Id ata PNCP: 92963560000160-1-000095/2024-000002 **Fonte:** ECustomize Consultoria em Software S.A **Id contratação PNCP:** 92963560000160-1-000095/2023

Objeto:

[Portal de Compras Públicas] - Registro de preços de gêneros alimentícios - carne bovina, suína, frango e peixe

Arquivos | Histórico

Nome	Data	Tipo	Baixar
SEI_29350830_Ata_de_Registro_de_Precos.pdf	22/07/2024	Ata de Registro de Preço	

Exibir: 1-1 de 1 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

SEBRAE

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso.**

prefeitura de PORTO ALEGRE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PATRIMÔNIO

UNIDADE DE CONTRATOS - DLC/SMAP

PROCESSO ADMINISTRATIVO 23.0.000140032-0

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 29350830/2024

PE 710/2023

O **MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE**, **CNPJ nº 92.963.560/0001-60**, neste ato representado pela **DIRETORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**, Sra. **LETÍCIA NOVELLO CEZAROTTO**, conforme competência estabelecida no Decreto nº 21.363, de 3 de fevereiro de 2022, aqui denominado simplesmente **MUNICÍPIO**, e a Empresa **CANARIN CARNES E ALIMENTOS LTDA**, **CNPJ nº 93.702.249/0001-20**, com sede na Rua João Carlos More, nº 280, bairro/distrito Anchieta, município de Porto Alegre/RS, legalmente representada pelo **Sr. VILMAR CANARIN DOS SANTOS**, aqui denominada simplesmente **FORNECEDOR**, firmam a presente Ata de Registro de Preços referente ao **Pregão Eletrônico para o Sistema de Registro de Preços nº 710/2023**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto nº 22.357/2023, de acordo com as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CARNES E DERIVADOS, conforme detalhamento constante na Cláusula Segunda deste instrumento e no Termo de Referência 28400924.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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	Código	Especificação do Objeto	Unidade	Quant.	Valor Unit. (R$)	Total Item (R$)

11	1055532	CARNE SUÍNA,LOMBO(PEÇA INTEIRA). MÁXIMO DE 7% DE GORDURA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS DE NYLON POLIVIRGEM TRANSPARENTE, COM FILME COEXTRUSADO DE CINCO CAMADAS, COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: CANARIN / PORTO CARNES / PAMPA SUL	KG	15.350	18,89	289.961,50
13	1055565	CARNE BOVINA, MOÍDA, DE PRIMEIRA CATEGORIA, MÁXIMO 4% DE GORDURA, RESFRIADA, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, C/NO MÍNIMO 10 MICRONS, COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: CANARIN / PORTO CARNES / PAMPA SUL	KG	7.490	18,88	141.411,20
14	1055573	CARNE BOVINA,MOÍDA,DE PRIMEIRA CATEGORIA MÁXIMO 10% DE GORDURA, CONGELADA E MOÍDA GROSSA, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTES, COM NO MÍNIMO 10 MICRONS, CONTENDO NO MÁXIMO 5 KG. MARCA: CANARIN / PORTO CARNES / PAMPA SUL	KG	12.100	18,55	224.455,00
26	1087055	CARNE DE FRANGO, FILÉ DE PEITO SEM OSSO. MÁXIMO 4% DE GORDURA. A CARNE DEVE SER FIRME, CONGELADA, SEM RACHADURAS, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAIS, COM FILME COEXTRUSADO DE TRÊS CAMADAS, SEM MACHUCADOS, COM NO MÁXIMO 5 KG. MARCA: CANARIN / C.VALE / LAR / NUTRIFRANGO	KG	96.160	17,71	1.702.993,60

27	1092758	CARNE BOVINA, MOÍDA, DE PRIMEIRA CATEGORIA, MÁXIMO 4% DE GORDURA, CONGELADA, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, COM NO MÍNIMO 10 MICRONS, COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: CANARIN / PORTO CARNES / PAMPA SUL	KG	135.500	16,56	2.243.880,00
28	1092766	CARNE BOVINA, PALETA (EM PORÇÕES). MÁXIMO DE 15% DE GORDURA, EM PORÇÕES DE 150G,CONGELADA,EMBALADA A VÁCUO EM SACOS DE NYLON POLIVIRGEM TRANSPARENTE COM FILME COEXTRUSADO DE CINCO CAMADAS, COM NO MÁXIMO 5 KG. MARCA: CANARIN / PORTO CARNES / PAMPA SUL	KG	8.080	24,10	194.728,00
30	2007280	CARNE BOVINA, ALCATRA, EM TIRAS 1 X 5 APROX. CONGELADA, SEM NERVOS, SEM GORDURAS, EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO COM NO MÁXIMO 5KG. MARCA: CANARIN / PORTO CARNES / PAMPA SUL	KG	22.550	24,39	549.994,50

2.1.1. Estão incluídos no valor todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão de obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada no Edital.

2.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços.

2.3. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

2.4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

3.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **01 (um) ano**, contado da **data de assinatura** do(a)

representante do **MUNICÍPIO**, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do **FORNECEDOR**, desde que comprovado o preço vantajoso.

3.1.1. O licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data da sua convocação, para assinar eletronicamente a Ata de Registro de Preços, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

3.1.1.1. A convocação será enviada para o e-mail cadastrado pelo licitante, em nome de seu representante legal, no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do **MUNICÍPIO**.

3.1.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo e condicionada à ocorrência de motivo justificado, devidamente comprovado e aceito pela Administração.

3.2. Será incluído na Ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que:

3.2.1. Aceitarem cotar os bens/serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

3.2.2. Mantiverem sua proposta original.

3.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na Ata.

3.4. O registro dos demais licitantes tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da Ata.

3.5. Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

3.6. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 3.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

3.6.1. Quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital; e

3.6.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas na Cláusula Quatorze.

3.7. O preço registrado com indicação dos licitantes será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

3.8. Quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos no Edital ou houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços, observado o disposto no item 3.6, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

3.8.1. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar cotar os bens com preços iguais aos do adjudicatário, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:

3.8.1.1. Convocar para negociação os licitantes remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

3.8.1.2. Adjudicar e firmar a Ata de Registro de Preços nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

3.9. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

3.10. A Ata de Registro de Preços somente terá eficácia após a assinatura das partes e sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

CLÁUSULA QUARTA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

4.1. O órgão gerenciador será a **DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS** da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PATRIMÔNIO**.

4.2. Serão considerados participantes do Sistema de Registro de Preços os órgãos da Administração Pública Municipal Direta, as entidades autárquicas e fundacionais do Município.

CLÁUSULA QUINTA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. Durante a vigência da Ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

5.1.1. Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

5.1.2. Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021; e

5.1.3. Consulta e aceitação prévias do órgão gerenciador e do **FORNECEDOR**.

5.2. A autorização do órgão gerenciador apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo **FORNECEDOR**.

5.2.1. O órgão gerenciador poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

5.3. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou a entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da Ata.

5.4. O prazo de que trata o item anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão gerenciador, desde que respeitado o limite temporal de vigência da Ata de Registro de Preços.

5.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da Ata de Registro de Preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 5.1.

5.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o gerenciador e para os participantes.

5.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEXTA – DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. A contratação será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.1.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços;

6.1.1.1. O **FORNECEDOR** deverá assinar eletronicamente o contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da convocação, sob pena de aplicação das sanções pertinentes, podendo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período.

6.1.2. A nota de empenho de despesa, a autorização de compra ou outro instrumento hábil, quando utilizado, deverá ser enviado ao **FORNECEDOR**, até o último dia de validade da Ata de Registro de Preços,

para o e-mail informado pelo mesmo na sua proposta;

6.1.2.1. A nota de empenho será enviada ao e-mail do **FORNECEDOR** que está cadastrado nos sistemas deste **MUNICÍPIO** e o que foi informado na proposta da licitação.

6.1.2.1.1. O FORNECEDOR é responsável por garantir as condições necessárias para recebimento por meio eletrônico da(s) Nota(s) de Empenho e documentos equivalentes, atualizando seu endereço eletrônico sempre que necessário junto a este **MUNICÍPIO**.

6.1.3. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 01 (um) exercício financeiro;

6.1.4. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos;

6.1.5. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. Para a formalização da contratação, será exigida a comprovação das condições de habilitação estabelecidas no Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da Ata de Registro de Preços.

6.3. Fica estabelecida a obrigatoriedade de implementação do Programa de Integridade pelo **FORNECEDOR**, nas hipóteses previstas no *caput* e § 1º do art. 29 da Lei Municipal nº 12.827/2021.

6.3.1. A exigência do Programa de Integridade, quando cabível, dar-se-á a partir da celebração do contrato;

6.3.2. O **FORNECEDOR** que celebrar relação contratual com o **MUNICÍPIO** pela primeira vez durante a vigência da Lei Municipal nº 12.827/2021, inclusive renovação e outros aditivos, e não houver implementado o Programa de Integridade, poderá cumprir etapas de sua implementação ao longo da execução contratual, observado o § 3º do art. 33 da Lei 12.827/2021;

6.3.3. Os custos e as despesas com a implantação e manutenção do Programa de Integridade ficarão a cargo da **CONTRATADA**, não cabendo ao **CONTRATANTE** o seu ressarcimento;

6.3.4. O Programa de Integridade será avaliado, quanto à sua existência, aplicação e efetividade, pela Controladoria-Geral do Município, na forma estabelecida na Instrução Normativa nº 005/2023 da Controladoria-Geral do Município, sujeitando-se a **CONTRATADA** às sanções previstas na Lei Municipal nº 12.827/2021, em caso de descumprimento;

6.3.5. Maiores informações sobre o Programa de Integridade poderão ser obtidas pelo site https://prefeitura.poa.br/smtc/programa-de-integridade ou pelo e-mail integridadecgm@portoalegre.rs.gov.br.

6.4. Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, o licitante vencedor implementar programa de integridade, conforme exigido pela Lei 14.133/2021 e suas alterações.

6.5. Farão parte integrante do contrato ou do instrumento equivalente todos os elementos apresentados pelo licitante vencedor que tenham servido de base à licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

6.6. Demais disposições contratuais constam no Termo de Referência e/ou ANEXO V - Minuta de Contrato

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ENTREGA

7.1. Os produtos deverão ser entregues no prazo de até **7 (sete) dias**, contados do primeiro dia útil seguinte ao do envio da nota de empenho ou da autorização de compra para o e-mail informado pelo **FORNECEDOR**, independentemente da confirmação do seu recebimento.

7.1.1. A nota de empenho será encaminhada ao **FORNECEDOR** através do e-mail informado em sua proposta e também para o e-mail que constar nos sistemas deste **MUNICÍPIO**.

7.1.2. O **FORNECEDOR** é responsável por garantir as condições necessárias para o recebimento, por meio eletrônico, da(s) nota(s) de empenho ou outro instrumento substituto, atualizando seu endereço eletrônico sempre que necessário

7.1.3. O **FORNECEDOR** deverá atender aos pedidos efetuados durante a vigência da Ata de Registro de Preços ainda que a entrega seja prevista para data posterior ao vencimento da Ata.

7.1.4. O descumprimento do prazo de entrega dará ensejo à aplicação de multa prevista neste instrumento.

7.2. Os locais de entrega serão todos dentro do Município de Porto Alegre, conforme indicação na nota de empenho ou na autorização de compra.

7.2.1. O **FORNECEDOR** deverá responsabilizar-se pelo transporte do(s) material(is) até o local de entrega indicado na nota de empenho ou instrumento equivalente, dentro do Município de Porto Alegre

7.3. O objeto com preço registrado deverá ser entregue de acordo com as especificações constantes na Cláusula Segunda.

7.3.1. Quando as especificações do material não dispuserem de modo diverso, a **validade** do produto, na data de recebimento pelo órgão demandante, **deverá ter no mínimo 01 (um) ano ou 75% (setenta e cinco por cento) de seu prazo vigente, quando este for inferior a 01 (um) ano**;

7.3.2. Caso o produto não corresponda ao exigido pelo Edital, o **FORNECEDOR** deverá providenciar, no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis, após a solicitação do órgão responsável pela compra, a sua substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços, na Lei Federal nº 14.133/2021, e no Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990);

7.3.3. O **FORNECEDOR** deverá comprometer-se a trocar todo o material pertencente a um lote em que tenham sido detectados problemas decorrentes devido a falhas no processo de fabricação ou de transporte inadequado.

7.4. O prazo de entrega poderá ser prorrogado, quando solicitado pelo **FORNECEDOR**, desde que requerido antes da data limite para o respectivo fornecimento e condicionada à ocorrência de motivo justificado, devidamente comprovado e aceito pela Administração, de acordo com a legislação vigente. A solicitação deverá ser enviada para o e-mail do órgão ou da entidade demandante constante na nota de empenho ou na autorização de compra.

7.4.1. Para as compras com entrega imediata, na forma do art. art. 6 inciso X da Lei Federal 14.133/2021, o prazo total da entrega não poderá ser superior ao prazo de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento.

7.5. A troca de marca do produto poderá ser solicitada pelo **FORNECEDOR** a qualquer momento durante a vigência da Ata de Registro de Preços, condicionada à ocorrência de motivo justificado, devidamente comprovado e aceito pela Administração, de acordo com a legislação vigente. A solicitação deverá ser realizada pelo site https://protocolovirtual.portoalegre.rs.gov.br/. Em caso de deferimento, este deve ser apresentado ao órgão ou à entidade demandante no momento da entrega do material.

7.6. O recebimento provisório deverá ser efetuado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da entrega do material, de forma sumária, pelo servidor responsável por seu acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, observado o disposto na alínea "a" do inciso II do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.7. O recebimento definitivo será efetuado pelo servidor responsável ou comissão designada no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento provisório, após a verificação da quantidade e da qualidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências do Termo de Referência e das especificações técnicas, observado o disposto na alínea "b" do inciso II do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.7.1. O prazo para a solução, pelo **FORNECEDOR**, de inconsistências no fornecimento do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou do instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela fiscalização durante a análise prévia à liquidação da despesa, não será computado para fins do recebimento definitivo.

7.8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal referente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.9. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.10. O(s) material(is) têm garantia pelo período indicado no termo de referência, durante o qual a licitante vencedora compromete-se a substituir, sem qualquer ônus para o MUNICÍPIO, todas as partes e/ou componentes que vierem a apresentar defeito comprovadamente de fabricação.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado após a regular liquidação da despesa, observado o disposto no art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964 e nos arts. 141 a 146 da Lei Federal nº 14.133/2021, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da respectiva nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pelo **MUNICÍPIO**.

8.1.1. Consideram-se efetivamente realizados, na forma da Lei Municipal nº 12.827/2021, os bens/serviços executados e atestados pela fiscalização.

8.1.2. O pagamento somente será liberado mediante apresentação da nota fiscal ou outro instrumento hábil com a descrição detalhada dos materiais, com a entrega devidamente atestada pela fiscalização designada pelo órgão demandante, acompanhada de qualquer obrigação acessória e/ou necessária, ainda que não especificada no Edital;

8.1.3. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente com defeitos ou vícios, ou ainda aquela que não cumprir com o disposto acima, deverá ser retificada/substituída/complementada, sendo que o prazo de pagamento reiniciará após a regularização, sem quaisquer ônus para o **MUNICÍPIO**;

8.1.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, o **FORNECEDOR** deverá emitir nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente relativa à parcela incontroversa, para fins de pagamento no prazo previsto.

8.2. A nota fiscal, a ser apresentada no ato da entrega do material, deverá conter as seguintes informações:

8.2.1. O número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) fornecido na fase de habilitação da licitação;

8.2.2. O da nota de empenho ou instrumento equivalente da demanda a que se refere;

8.2.3. O número da licitação;

8.2.4. Se a empresa é optante do Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (Simples Nacional), entregando o comprovante de adesão a esse regime;

8.2.5. O nome e número da agência bancária e o número da Conta Corrente, onde deverá ser realizado o pagamento.

8.3. Não serão realizados pagamentos diretamente a terceiros contratados pelo **FORNECEDOR**, nos termos da Lei Federal nº 4.320/1964.

8.4. Se o vencimento do prazo referido no item 8.1 ocorrer em feriado, final de semana ou em dia sem expediente no **MUNICÍPIO**, este dar-se-á no primeiro dia útil subsequente ao vencido.

8.5. Por ocasião do pagamento serão procedidas às retenções cabíveis na forma da legislação vigente.

8.6. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente, devendo o **FORNECEDOR** informar o número do banco, da agência e da conta bancária.

8.7. O **FORNECEDOR** tem direito ao pagamento de correção monetária incidente sobre os valores das parcelas pagas com atraso, imputável exclusivamente ao **MUNICÍPIO**, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, calculado *pro rata die* desde o dia do vencimento do pagamento, conforme o Calendário de Pagamento, até o dia do seu efetivo pagamento.

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

8.9. O fornecimento deve ser mantido caso o atraso de pagamento não seja superior a 02 (dois) meses, contados da emissão da nota fiscal, nos termos do disposto no inciso IV do § 2º do art. 137 da Lei Federal nº 14.1337/2021, sob pena de aplicação das sanções cabíveis na hipótese de seu descumprimento.

8.10. Os órgãos e as entidades demandantes deverão consultar, previamente ao envio para pagamento, o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), de acordo com o Decreto nº 22.243/2023, para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou da entidade, a proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.10.1. Constatando-se a situação de irregularidade do **FORNECEDOR**, o mesmo deverá ser notificado, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

8.10.1.1. O prazo indicado acima poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, a critério do órgão ou da entidade demandante.

8.10.2. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, os órgãos ou as entidades demandantes deverão comunicar ao setor responsável pelo pagamento quanto à inadimplência do **FORNECEDOR**, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, a fim de que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos, dando ciência da situação ao órgão gerenciador;

8.10.3. Persistindo a irregularidade, o órgão gerenciador deverá adotar as medidas necessárias para o cancelamento do registro do **FORNECEDOR** nos autos do processo administrativo correspondente, assegurado ao **FORNECEDOR** a ampla defesa;

8.10.4. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pelo cancelamento da Ata de Registro de Preços, caso o **FORNECEDOR** não regularize sua situação.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

9.1. Fornecer e manter atualizado e-mail e telefone para contato e encaminhamento da nota de empenho ou da autorização de compra.

9.2. Submeter-se à fiscalização do órgão responsável pelo recebimento do objeto registrado, acatando prontamente as exigências e observações da fiscalização do órgão municipal competente.

9.3. Cumprir os prazos e obrigações estabelecidos neste instrumento.

9.4. Assumir responsabilidades legais, administrativas e técnicas pelo fornecimento dos materiais.

9.5. Pagar todos os tributos devidos, referentes à execução da Ata.

9.6. Responsabilizar-se, civil e/ou criminalmente, por todos os atos e omissões que seus empregados, direta ou indiretamente, cometerem na área de fornecimento do objeto registrado, indenizando, se for o caso, a parte prejudicada.

9.7. Providenciar as autorizações que se fizerem necessárias às atividades do fornecimento, junto aos órgãos

competentes.

9.8. Consultar o órgão fiscalizador, com antecedência, quando houver necessidade de verificação de qualquer situação, a fim de não causar transtorno ou atraso quando da entrega do objeto.

9.9. Prestar toda assistência para o perfeito andamento do fornecimento do objeto.

9.10. Responsabilizar-se pela quantificação e qualificação do objeto a ser fornecido.

9.11. Observar o prazo de validade do produto a ser fornecido quando sua especificação assim o requerer.

9.12. Fornecer o objeto dentro do melhor padrão técnico aplicável no intuito de sua perfeita execução e em atendimento às disposições deste instrumento, às especificações do **MUNICÍPIO**, ao Edital e ao processo licitatório, documentos estes que integram o presente, desde que não conflitem com as suas disposições, sendo que as do **MUNICÍPIO** prevalecerão sobre as do **FORNECEDOR**.

9.13. Informar imediatamente ao órgão gerenciador, Secretaria Municipal de Administração e Patrimônio (SMAP), por meio da Diretoria de Licitações e Contratos (DLC), qualquer ocorrência relevante que implique em mudanças na Ata de Registro de Preços.

9.14. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções que porventura não tenham sido identificados no período de testes.

9.15. Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio que porventura venham a ser ocasionados pelo uso dos produtos fornecidos, confirmados por laudo técnico, assumindo integralmente o ônus pelo conserto do equipamento danificado ou a substituição por equipamento similar ou superior.

9.16. A Nota Fiscal / Fatura deverá estar obrigatoriamente atestada pelo órgão demandante dos bens.

9.17. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.18. 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 do contrato.

9.19. Apresentar, quando solicitado pelo órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços (SRP), Diretoria de Licitações e Contratos (DLC), relatórios para conferência das quantidades e valores utilizados pelos órgãos da Administração Pública Municipal, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação.

9.20. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021).

9.21. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021).

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

10.1. O órgão gerenciador da Ata disponibilizará ao **FORNECEDOR** a Ata de Registro de Preços firmada pelas partes.

10.2. São obrigações do órgão gerenciador:

10.2.1. Atender às solicitações de esclarecimentos do **FORNECEDOR**;

10.2.2. Cumprir e exigir o cumprimento das obrigações desta Ata de Registro de Preços, assim como das demais disposições pertinentes;

10.2.3. Orientar os órgãos e as entidades demandantes quanto às dúvidas encaminhadas;

10.2.4. Instruir o processo para fins de aplicação das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços ao **FORNECEDOR**.

10.3. São obrigações do órgão ou da entidade demandante:

10.3.1. Inspecionar a execução do fornecimento e a qualificação do objeto entregue, conforme especificações do instrumento convocatório;

10.3.2. Inspecionar, periodicamente, os locais de acondicionamento do objeto fornecido para verificar, em especial, o cumprimento das rotinas estabelecidas e das solicitações de providências.

10.3.3. Notificar o **FORNECEDOR**, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no fornecimento do objeto, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

10.3.3.1. Em caso de descumprimento por parte do **FORNECEDOR**, o órgão ou a entidade demandante deverá encaminhar ao órgão gerenciador, por meio de processo SEI, relato das dificuldades enfrentadas, bem como cópia da notificação que trata o item 10.3.3 e demais documentos pertinentes.

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

10.3.4.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias a contar da data do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DA ATA, DA ENTREGA E DO OBJETO

11.1. A fiscalização quanto à obediência à Ata de Registro de Preços, da entrega e do objeto será exercida através de responsável designado pelo órgão demandante.

11.2. A fiscalização de que trata o item anterior não isenta o **FORNECEDOR** das responsabilidades estabelecidas na presente Ata.

11.3. O fiscalizador deverá observar e fazer cumprir as legislações pertinentes e relativas à matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

12.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, nas seguintes situações:

12.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da Ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do *caput* do art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021;

12.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

12.1.3. É vedado o reajuste dos preços registrados na presente Ata.

12.2. O requerimento para atualização dos preços registrados na Ata deverá ser realizado pelo site https://protocolovirtual.portoalegre.rs.gov.br/.

12.2.1. As solicitações de atualização de preços de contrato deverão ser encaminhadas por e-mail ao fiscal designado pelo órgão ou entidade contratante.

12.3. O órgão gerenciador deverá proferir a decisão no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da entrega completa de toda a documentação comprobatória pelo **FORNECEDOR**.

12.3.1. A data da entrega completa de toda a documentação comprobatória pelo **FORNECEDOR** será considerada para fins de alteração/atualização dos preços registrados.

12.4. Não poderá haver interrupção do fornecimento até a decisão final do órgão gerenciador, sob pena de aplicação das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

13.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o **FORNECEDOR** para negociar a redução do preço registrado.

13.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o **FORNECEDOR** será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas;

13.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o órgão gerenciador convocará os licitantes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, e não convocará os licitantes que tiveram seu registro cancelado;

13.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do item 14.4, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa;

13.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o **FORNECEDOR** não poder cumprir as obrigações estabelecidas na Ata, será facultado ao **FORNECEDOR** requerer ao órgão gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

13.2.1. Neste caso, o **FORNECEDOR** encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas;

13.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o **FORNECEDOR** deverá cumprir as obrigações estabelecidas na Ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 14.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e na legislação aplicável;

13.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do **FORNECEDOR**, nos termos do subitem anterior, o órgão gerenciador convocará os licitantes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 3.6;

13.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do item 14.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa;

13.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 13.2 e no subitem 13.2.1, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado;

13.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

14.1. O registro do **FORNECEDOR** será cancelado pelo órgão gerenciador, garantida a defesa prévia, no prazo

de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, quando o **FORNECEDOR**:

14.1.1. Descumprir, total ou parcialmente, as condições do Edital ou da Ata de Registro de Preços, sem motivo justificado;

14.1.2. Não retirar ou aceitar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, ou não atender à convocação para firmar a Ata de Registro de Preços ou seus aditamentos, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

14.1.3. Descumprir, total ou parcialmente, o contrato decorrente da Ata;

14.1.4. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no item 13.2.2 desta Ata;

14.1.5. Requerer a alteração de preços e, havendo cadastro de reserva, outro licitante aceitar fornecer o bem pelo valor registrado na Ata de Registro de Preços;

14.1.6. Perder alguma das condições de habilitação durante a vigência da Ata; ou

14.1.7. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021;

14.1.7.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, caso a penalidade aplicada ao **FORNECEDOR** não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da Ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

14.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 14.1 será formalizado pelo órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

14.2.1. A comunicação do cancelamento do registro do **FORNECEDOR**, nos casos previstos no item 14.1, será feita por escrito, juntando-se o comprovante de recebimento;

14.2.2. No caso de o **FORNECEDOR** encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial de Porto Alegre (DOPA), considerando-se cancelado o registro do **FORNECEDOR**, a partir do 5º (quinto) dia útil, contado da publicação.

14.3. Na hipótese de cancelamento do registro do **FORNECEDOR**, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

14.4. O cancelamento dos preços registrados na Ata poderá ser realizado pelo órgão gerenciador, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

14.4.1. Por razão de interesse público;

14.4.2. A pedido do **FORNECEDOR**, decorrente de caso fortuito ou força maior;

14.4.3. Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado, nos termos do item 13.1 e subitem 13.1.1 desta Ata;

14.4.4. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos itens 13.1.3 e 13.2.4 desta Ata;

14.4.5. Consensual, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração; ou

14.4.6. Por ordem judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS PENALIDADES

15.1. Em razão das condutas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021, o(a) CONTRATANTE poderá, sem prejuízo responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes sanções, previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133/2021:

(a) Advertência;

(b) Multa;

(c) Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;

(d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

15.2. O licitante, o fornecedor da ata de registro de preços ou o contratado também será responsabilizado administrativamente pelas infrações previstas no art. 31 do Decreto Municipal nº 22.357, de 11 de dezembro de 2023.

15.3. A aplicação da sanção prevista na alínea “b” observará os seguintes parâmetros:

15.3.1. Para a multa moratória:

1) 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso e ocorrência injustificada sobre o valor total da aquisição, limitada a incidência a 10 (dez) dias. Após o décimo dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

2) 0,4% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato ou instrumento equivalente, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

3) 0,5% (meio por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato/instrumento equivalente ou do saldo não atendido do Contrato/instrumento equivalente, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

4) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato ou instrumento equivalente por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.

15.3.2. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

15.3.3. A multa sancionatória não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato ou instrumento equivalente e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155, da Lei Federal 14.133/2021.

15.3.4. Será aplicada a multa de 0,08% (zero vírgula zero oito por cento) por dia, incidente sobre o valor atualizado do Contrato/instrumento equivalente, limitado a 10% (dez por cento) do valor atualizado do Contrato/instrumento equivalente, pelo descumprimento das exigências do Programa de Integridade, nos termos do art. 36 e seguintes da Lei Municipal n.º 12.827/2021;

15.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

15.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei Federal nº 14.133/2021).

15.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração à Licitante ou ao fornecedor, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei Federal nº 14.133/2021).

15.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

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

15.6.1. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do município de Porto Alegre, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.6.2. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do município de Porto Alegre, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

15.6.3. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 90, § 5º da Lei 14.133/2021.

15.6.4. 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, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021 e no no caput e parágrafos do Art. 16-A da Lei Municipal 12.827/2021.

15.6.5. 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.

15.6.6. 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.

15.6.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

15.6.8. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

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

15.8. A personalidade jurídica da Licitante ou FORNCEDOR poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a Licitante ou Contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei Federal nº 14.133/2021).

15.9. A Administração ou órgão Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, conforme o art. 161, da Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações.

15.10. Os débitos da Licitante ou fornecedor para com a Administração ou órgão Contratante e, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes desta ata ou de outros contratos administrativos que a Licitante ou Contratada possua com a Administração ou órgão Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Fica o **FORNECEDOR** vinculado, até o término da presente Ata de Registro de Preços, às condições do Edital, seus anexos, e à sua proposta, que independentemente de translado fazem parte integrante deste instrumento.

16.2. Para todos os efeitos legais, visando a exata caracterização do objeto, além de estabelecer procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, bem assim elencar as responsabilidades do **FORNECEDOR**, integram esta Ata de Registro de Preços, como se nela estivessem transcritos, com todos os seus anexos, os seguintes documentos:

16.2.1. Edital da presente licitação, com todos os seus Anexos;

16.2.2. Proposta do **FORNECEDOR**;

16.2.3. Termo de Referência 28400924.

16.3. Os documentos referidos na presente Cláusula são considerados suficientes para, em complemento a esta Ata de Registro de Preços, definir a sua extensão, as suas obrigações, e, desta forma, reger a execução do objeto.

16.4. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1. Para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos oriundos da presente Ata de Registro de Preços, fica eleito o Foro do município de Porto Alegre, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

E assim, por estarem justos e acertados, é firmada a presente Ata de Registro de Preços, por meio do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do **MUNICÍPIO**.

ANEXO A
CADASTRO DE RESERVA

Não há cadastro reserva nesta licitação.

ANEXO A.1

ANEXO II

Decreto Municipal n° 21.072, de 16 de Junho de 2021.

TERMO DE ADESÃO
TERMO DE COMPROMISSO ÉTICO

Eu, **VILMAR CANARIN DOS SANTOS**, portador do CPF nº **619.XXX.XXX-04**, representante legal da empresa abaixo signatária, declaro para os devidos fins que:

(I) Tenho total conhecimento da existência e do conteúdo do Código Relacionamento e do Termo de Compromisso Ético da PMPA, que o recebi, li e entendi;

(II) Estou ciente de que o Termo de Compromisso Ético, bem como todo regramento concernente, passa a fazer parte dos meus deveres como Fornecedor, Parceiro e Prestador de Serviços junto à PMPA;

(III) Comprometo-me a observar integralmente os termos e condições previstas neste ajustamento, disseminando-as e divulgando-as internamente junto aos funcionários, colaboradores e representantes da empresa, bem como junto à gerência e a respectiva administração;

(IV) Tenho total conhecimento de que, a partir desta data, a não observância dos preceitos estabelecidos no Código de Relacionamento e Termo de Compromisso firmado, poderá implicar na caracterização de falta grave, fato que poderá ser passível da aplicação das penalidades cabíveis, graduadas em função da gravidade e da reiteração, a critério da PMPA;

(V) As regras estabelecidas no Código de Relacionamento da PMPA não invalidam nenhuma disposição Contratual firmada ou a ser ajustada, oriunda de procedimento de contratação na forma estabelecida em LEI (Estatuto das Licitações, LEI das Parcerias, Terceiro Setor, etc.), nem de qualquer outra regra estabelecida pela PMPA, mas sim, complementam e esclarecem as atitudes esperadas dos Fornecedores, Parceiros, Colaboradores e Prestadores de Serviços em relação a situações vinculadas à prestação de serviços/obras ou fornecimento dos bens/materiais.

Razão Social: CANARIN CARNES E ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 93.702.249/0001-20
Nome: VILMAR CANARIN DOS SANTOS
Cargo: Sócio Administrador

Documento assinado eletronicamente por **Vilmar Canarin dos Santos**, **Usuário Externo**, em 11/07/2024, às 11:39, conforme o art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006, e o Decreto Municipal 18.916/2015.

Documento assinado eletronicamente por **Leticia Novello Cezarotto**, **Diretor(a)**, em 12/07/2024, às 11:56, conforme o art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006, e o Decreto Municipal 18.916/2015.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.procempa.com.br/autenticidade/seipmpa informando o código verificador **29350830** e o código CRC **35640111**.

Edital nº 288/2024

Acessar Contratação

Última atualização 12/04/2024

Local: Cascavel/PR **Órgão:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANA

Unidade compradora: 103 - UNIOESTE REITOR - Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Reitoria

Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 28, I **Tipo:** Edital **Modo de Disputa:** Aberto **Registro de preço:** Sim

Data de divulgação no PNCP: 12/04/2024 **Situação:** Divulgada no PNCP **Data de início de recebimento de propostas:** 16/04/2024 09:00 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 29/04/2024 09:00 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 78680337000184-1-000056/2024 **Fonte:** Secretaria de Estado da Administração e da Previdência do Estado do Paraná - SEAP-PR

Objeto:

Registro de Preço de carnes e embutidos para atender a demanda do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário do Oeste do Paraná - HUOP

Informação complementar:

(L1):Coxa e sobrecoxa de frango com osso,(L2):Coxa e sobrecoxa de frango sem osso e sem pele,(L3):Filé de frango tipo sassami,(L4):Peito de frango sem osso,(L5):Filé de Peixe Tipo Tilápia,(L6):Bacon,(L7):Bisteca suína fresca e resfriada, não congelada,(L8):Costela Suina Defumada,(L9):Costela suína fresca picada, resfriada/não congelada,(L10):Ingredientes Para Feijoada,(L11):Linguiça Calabresa,(L12):Lombo suíno,(L13):Pernil suíno sem pele e sem osso,(L14):Salsicha - Tipo Hot Dog,(L15):Alcatra sem osso resfriada,(L16):Bisteca bovina fresca e resfriada, não congelada,(L17):Carne moída de acém e/ou paleta fresca,(L18):Carne moída de 1º,(L19):Costela bovina fresca e resfriada, não congelada,(L20):Coxão duro bovino, fresco e resfriado,(L21):Coxão mole bovino, fresco e resfriado,(L22):Paleta bovina ou acém desossado fresco e resfriado/não congelado,(L23):Patinho bovino fresco e resfriado,(L24):Coxa e sobrecoxa de frango com osso,(L25):Coxa e sobrecoxa de frango sem osso e sem pele,(L26):Filé ... Continuar Lendo >

VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA

R$ 3.566.981,75

VALOR TOTAL HOMOLOGADO DA COMPRA

R$ 2.254.866,02

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

1	(L1) 8903.2045-Frango, CORTE: Coxa e sobrecoxa, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriado, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, com osso, com cor, sabor e odor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	10950	R$ 13,03	R$ 142.678,50	
2	(L2) 8903.73747-Frango, CORTE: Coxa e sobrecoxa, TIPO: Sem osso e pele, CONSERVAÇÃO: Congelado, APRESENTAÇÃO: Não temperado, com adição de água de no máximo 8%, com aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido e pegajoso, sem mancha esverdeada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	4688	R$ 17,60	R$ 82.508,80	
3	(L3) 8903.46192-Filé de frango, TIPO: Sassami, APRESENTAÇÃO: Produto obtido a partir da carne de peito do frango isenta de pele e cartilagens, CONSERVAÇÃO: Congelado, Deverá ser apresentado sob a forma de filés de peito (sassami) de tamanho uniforme e íntegro, deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor, EMBALAGEM: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	7312	R$ 20,45	R$ 149.530,40	
4	(L4) 8903.73750-Frango, CORTE: Peito, TIPO: Desossado sem pele, CONSERVAÇÃO: Congelado, APRESENTAÇÃO: Carne firme com coloração branca/rosada, odor caracteristico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	11250	R$ 21,20	R$ 238.500,00	
5	(L5) 8904.45849-Filé de Peixe (Tilápia), APRESENTAÇÃO: Sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, cada unidade deverá pesar entre 50g e 80g, aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos, CONSERVAÇÃO: Congelado através da tecnologia IQF, a cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% do peso líquido do produto descongelado e drenado, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, não conter corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, EMBALAGEM: Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), UNID. DE MEDIDA: Quilograma	3750	R$ 47,61	R$ 178.537,50	

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

SEBRAE

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso.**

Editais

Ec

Últim

Loca

Unid

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Regi

Infor

Feijo
resfr
resfr
sobr

VA

R$ 3.566.981,75

R$ 2.254.866,02

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

Item n° 21

Descrição: (L21) 8901.21104-Carne, TIPO: Bovina, CORTE: Coxão mole, em bife, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem osso, cor vermelho brilhante, odor e sabor característicos, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer outros materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 7.750 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 39,98 **Valor total estimado:** R$ 309.845,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 7.750 **Valor unitário homologado:** R$ 28,30 **Valor total homologado:** R$ 219.325,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

Retornar

21	(L21) 8901.21104-Carne, TIPO: Bovina, CORTE: Coxão mole, em bife, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem osso, cor vermelho brilhante, odor	7750	R$ 39,98	R$ 309.845,00	

Item n° 21

Descrição: (L21) 8901.21104-Carne, TIPO: Bovina, CORTE: Coxão mole, em bife, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem osso, cor vermelho brilhante, odor e sabor característicos, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer outros materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 7.750 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 39,98 **Valor total estimado:** R$ 309.845,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 7.750 **Valor unitário homologado:** R$ 28,30 **Valor total homologado:** R$ 219.325,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

22	ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma				
23					
24	(L24) 8903.2045-Frango, CORTE: Coxa e sobrecoxa, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriado, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, com osso, com cor, sabor e odor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	3650	R$ 13,03	R$ 47.559,50	
25	(L25) 8903.73747-Frango, CORTE: Coxa e sobrecoxa, TIPO: Sem osso e pele, CONSERVAÇÃO: Congelado, APRESENTAÇÃO: Não temperado, com adição de água de no máximo 8%, com aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido e pegajoso, sem mancha esverdeada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	1562	R$ 17,60	R$ 27.491,20	

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Item n° 21

Descrição: (L21) 8901.21104-Carne, TIPO: Bovina, CORTE: Coxão mole, em bife, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem osso, cor vermelho brilhante, odor e sabor característicos, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer outros materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 7.750 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 39,98 **Valor total estimado:** R$ 309.845,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 7.750 **Valor unitário homologado:** R$ 28,30 **Valor total homologado:** R$ 219.325,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

Editais

Ec

Últim

Loca

Unid

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Regi

Infor

(L1):C
Tiláp
Feijo
resfr
resfr
sobr

VA

R$ 3.566.981,75

R$ 2.254.866,02

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

Item n° 25

Descrição: (L25) 8903.73747-Frango, CORTE: Coxa e sobrecoxa, TIPO: Sem osso e pele, CONSERVAÇÃO: Congelado, APRESENTAÇÃO: Não temperado, com adição de água de no máximo 8%, com aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido e pegajoso, sem mancha esverdeada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 1.562 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 17,60 **Valor total estimado:** R$ 27.491,20

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.562 **Valor unitário homologado:** R$ 13,70 **Valor total homologado:** R$ 21.399,40 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

Retornar

Editais

Ec

Últim

Loca

Unid

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Regi

Infor

(L1):C
Tiláp
Feijo
resfr
resfr
sobr

VA

R$ 3.566.981,75

R$ 2.254.866,02

Item n° 27

Descrição: (L27) 8903.73750-Frango, CORTE: Peito, TIPO: Desossado sem pele, CONSERVAÇÃO: Congelado, APRESENTAÇÃO: Carne firme com coloração branca/rosada, odor caracteristico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 3.750 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 21,20 **Valor total estimado:** R$ 79.500,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 3.750 **Valor unitário homologado:** R$ 14,40 **Valor total homologado:** R$ 54.000,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

Retornar

Portal Nacional de Contratações Públicas

Entrar

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

Editais

Ec

Últim

Loca

Unid

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Regi

Infor

(L1):A
(L4):A
Moic
potá
para
(L25)

VA

R$

Item n° 25

Descrição: (L25) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Quantidade: 1.500 **Unidade de medida:** Unitário **Valor unitário estimado:** R$ 43,84 **Valor total estimado:** R$ 65.760,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.500 **Valor unitário homologado:** R$ 29,40 **Valor total homologado:** R$ 44.100,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 49.517.604/0001-07

Nome ou razão social do fornecedor: IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** ME **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 29/05/2024

Retornar

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

Portal Nacional de Contratações Públicas

Entrar

21	(L21) 8909.2063-Pão, TIPO: Francês, aproximadamente com 50g, ASPECTO: Fresco, APRESENTAÇÃO: Assado, casca crocante e na cor castanho dourada, miolo de cor branco/creme,	36650	R$ 14,92	R$ 546.818,00	

Item n° 25

Descrição: (L25) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Quantidade: 1.500 **Unidade de medida:** Unitário **Valor unitário estimado:** R$ 43,84 **Valor total estimado:** R$ 65.760,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.500 **Valor unitário homologado:** R$ 29,40 **Valor total homologado:** R$ 44.100,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 49.517.604/0001-07

Nome ou razão social do fornecedor: IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** ME **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 29/05/2024

24	APRESENTAÇÃO: Cozido, magro e sem capa de gordura, ASPECTO: Fatiado, CONSERVAÇÃO: Resfriado, TEXTURA: Característica, COR: Característica, SABOR: Característico, ODOR: Característico, INGREDIENTES: Carne suína, sal, conservadores, condimentos e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e matérias estranhas de qualquer natureza, não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário				
25	(L25) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1500	R$ 43,84	R$ 65.760,00	

Exibir: 21-25 de 32 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

Item n° 25

Descrição: (L25) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Quantidade: 1.500 **Unidade de medida:** Unitário **Valor unitário estimado:** R$ 43,84 **Valor total estimado:** R$ 65.760,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.500 **Valor unitário homologado:** R$ 29,40 **Valor total homologado:** R$ 44.100,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 49.517.604/0001-07

Nome ou razão social do fornecedor: IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** ME **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 29/05/2024

Editais

Ec

Últim

Loca

Unid

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Regi

Infor

(L1):C
Tiláp
Feijo
resfr
resfr
sobr

VA

R$ 3.566.981,75

R$ 2.254.866,02

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

Item n° 13

Descrição: (L13) 8902.21093-Carne, TIPO: Suína, CORTE: Pernil, em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem pele, sem osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 6.000 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 19,58 **Valor total estimado:** R$ 117.480,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 6.000 **Valor unitário homologado:** R$ 11,68 **Valor total homologado:** R$ 70.080,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

Retornar

Portal Nacional de Contratações Públicas

Entrar

11	(L11) 8902.2050-Linguiça, TIPO: Calabresa, ASPECTO: Defumada, APRESENTAÇÃO: Inteira, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APARÊNCIA: Sem umidade e não pegajosa,	625	R$ 24,84	R$ 15.525,00	

Item n° 13

Descrição: (L13) 8902.21093-Carne, TIPO: Suína, CORTE: Pernil, em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem pele, sem osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 6.000 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 19,58 **Valor total estimado:** R$ 117.480,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 6.000 **Valor unitário homologado:** R$ 11,68 **Valor total homologado:** R$ 70.080,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

13	sem pele, sem osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma				
14	(L14) 8901.1686-Salsicha, TIPO: Hot dog, CONSERVAÇÃO: Resfriada, TEXTURA: Característico, COR: Característico, SABOR: Característico, ODOR: Característico, INGREDIENTES: Carnes bovina, suína e aves separadas mecanicamente, gordura suína, água, proteína de soja, sal, estabilizantes: tripolisfato de sódio, polifosfato de sódio e pirofosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, conservador nitrito de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, corante natural de urucúm, condimentos naturais e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	250	R$ 19,22	R$ 4.805,00	
15	(L15) 8901.16473-Carne, TIPO: Bovina, CORTE: Alcatra, em filé, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, cor vermelho brilhante, cheiro e sabor característicos, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	2250	R$ 41,67	R$ 93.757,50	

Exibir: 11-15 de 40 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

AGRAD

Item n° 13

Descrição: (L13) 8902.21093-Carne, TIPO: Suína, CORTE: Pernil, em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem pele, sem osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 6.000 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 19,58 **Valor total estimado:** R$ 117.480,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 6.000 **Valor unitário homologado:** R$ 11,68 **Valor total homologado:** R$ 70.080,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

Edital nº PL-37/2024

Última atualização 08/05/2024

Local: São Joaquim de Bicas/MG **Órgão:** MUNICIPIO DE SAO JOAQUIM DE BICAS **Unidade compradora:** 016001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 28, I **Tipo:** Edital **Modo de Disputa:** Aberto **Registro de preço:** Sim

Data de divulgação no PNCP: 08/05/2024 **Situação:** Divulgada no PNCP **Data de início de recebimento de propostas:** 03/04/2024 13:00 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 03/04/2024 13:30 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 01612516000150-1-000099/2024 **Fonte:** J BRASIL SISTEMAS LTDA

Objeto:

Registro de preços para contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição sob demanda de produtos alimentícios de padaria (pães, roscas, bolos, etc.), frios (presunto, muçarela), leite, sucos, refrigerantes e outros, para atender às necessidades das Secretarias Municipais de São Joaquim de Bicas.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA	VALOR TOTAL HOMOLOGADO DA COMPRA
R$ 746.163,55	R$ 685.035,50

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

46	Pastelzinho frito sabor pizza (**presunto**, muçarela e orégano) tipo buffet Pastel sabor pizza tipo buffet, recheado com **presunto**, muçarela e orégano, frito, pesando aproximadamente 30 gramas cada unidade, fabricação própria, acondicionado em embalagem apropriada, livre de danificação no transporte, embalagem com 100 unidades. Cento	100	R$ 80,83	R$ 8.083,00	
47	**PRESUNTO Presunto** cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas.	160	R$ 38,19	R$ 6.110,40	
48	Quibe tipo buffet Quibe com carne moída tipo buffet, pesando aproximadamente 30 gr cada unidade, fabricação própria, acondicionado em embalagem apropriada, livre de danificação no transporte, embalagem com 100 unidades. Cento	100	R$ 80,83	R$ 8.083,00	
49	REFRIGERANTE 02 LITROS COLA Composto de extrato de cola (sabor cola normal), água gaseificada, cafeína, corante e caramelo. Acondicionado em garrafa Pet transparente de 2 Litros, o produto deverá ser de marca conhecida e conceituada, tal como Coca - cola ou equivalente. Onde se lê "Coca - cola ou equivalente", em atenção ao art. 18, § 2º, da Lei 17.928/12, o produto a ser fornecido deve compreender, aproximadamente, a seguinte informação nutricional (quantidade por porção de 350ml): Valor energético 149kcal; Açucares 37g, Gorduras totais 0g; Gorduras saturadas 0g e Sódio 18mg. Validade mínima de 05 meses à partir da data de entrega.	580	R$ 11,91	R$ 6.907,80	
50	REFRIGERANTE 02 LITROS COLA (ZERO AÇÚCAR OU DIET) REFRIGERANTE DIET SABOR DE COLA, 2LT: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E CAPACIDADE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	140	R$ 11,91	R$ 1.667,40	

Exibir: 46-50 de 70 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Editais

Ec

Últim

Loca

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Regi
frios

VA
R$

It

Nú

r

Portal Nacional de Contratações Públicas

Entrar

Item n° 47

Descrição: PRESUNTO Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas.

Quantidade: 160 **Unidade de medida:** KG **Valor unitário estimado:** R$ 38,19 **Valor total estimado:** R$ 6.110,40

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Em andamento **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 160 **Valor unitário homologado:** R$ 33,00 **Valor total homologado:** R$ 5.280,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 45.735.782/0001-45 **Nome ou razão social do fornecedor:** VITORIA PADARIA E MERCEARIA LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** Demais **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 23/04/2024

Retornar

46	Pastelzinho frito sabor pizza (**presunto**, muçarela e orégano) tipo buffet Pastel sabor pizza tipo buffet, recheado com **presunto**, muçarela e orégano, frito, pesando aproximadamente 30 gramas	100	R$ 80,83	R$ 8.083,00	

Item n° 47

Descrição: PRESUNTO Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas.

Quantidade: 160 **Unidade de medida:** KG **Valor unitário estimado:** R$ 38,19 **Valor total estimado:** R$ 6.110,40

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Em andamento **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 160 **Valor unitário homologado:** R$ 33,00 **Valor total homologado:** R$ 5.280,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 45.735.782/0001-45 **Nome ou razão social do fornecedor:** VITORIA PADARIA E MERCEARIA LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** Demais **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 23/04/2024

47					
48					
49	cola normal), água gaseificada, cafeína, corante e caramelo. Acondicionado em garrafa Pet transparente de 2 Litros, o produto deverá ser de marca conhecida e conceituada, tal como Coca - cola ou equivalente. Onde se lê "Coca - cola ou equivalente", em atenção ao art. 18, § 2º, da Lei 17.928/12, o produto a ser fornecido deve compreender, aproximadamente, a seguinte informação nutricional (quantidade por porção de 350ml): Valor energético 149kcal; Açucares 37g, Gorduras totais 0g; Gorduras saturadas 0g e Sódio 18mg. Validade mínima de 05 meses à partir da data de entrega.				
50	REFRIGERANTE 02 LITROS COLA (ZERO AÇÚCAR OU DIET) REFRIGERANTE DIET SABOR DE COLA, 2LT: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E CAPACIDADE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	140	R$ 11,91	R$ 1.667,40	

Exibir: 46-50 de 70 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

SEBRAE

Item n° 47

Descrição: PRESUNTO Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas.

Quantidade: 160 **Unidade de medida:** KG **Valor unitário estimado:** R$ 38,19 **Valor total estimado:** R$ 6.110,40

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Em andamento **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 160 **Valor unitário homologado:** R$ 33,00 **Valor total homologado:** R$ 5.280,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 45.735.782/0001-45 **Nome ou razão social do fornecedor:** VITORIA PADARIA E MERCEARIA LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** Demais **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 23/04/2024

Ata nº 160/2024

Última atualização 19/06/2024

Local: Pirapozinho/SP **Órgão:** MUNICIPIO DE PIRAPOZINHO **Modalidade da contratação:** Pregão - Eletrônico

Data de divulgação no PNCP: 19/06/2024 **Data de assinatura:** 07/06/2024 **Vigência:** de 07/06/2024 a 09/06/2025

Id ata PNCP: 54801121000161-1-000048/2024-000002 **Fonte:** BLL Compras **Id contratação PNCP:** 54801121000161-1-000048/2024

Objeto:

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÕES PARCELADAS DE CARNES (BOVINO, FRANGO, SUÍNO e PEIXE) e EMBUTIDOS (LINGUIÇA CALABRESA E TOSCANA, SALSICHA, BACON DEFUMADO e HAMBÚRGUER BOVINO) PARA MERENDA ESCOLAR.

Arquivos | Histórico

Nome	Data	Tipo	Baixar
ATA_DE_REGISTRO_DE_PREOS_N_1602024__PREGO_ELETRNICO_N_172024.pdf	19/06/2024	Ata de Registro de Preço	

Exibir: 1-1 de 1 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

SEBRAE

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso.**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 160/2024
PREGÃO na forma ELETRÔNICA Nº 17/2024
PROCESSO N°. 54/2024

O **MUNICÍPIO DE PIRAPOZINHO (GERENCIADORA DA ATA)**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 54.801.121/0001-61, com sede administrativa à Rua Machado de Assis, nº 728, Centro, nesta cidade de Pirapozinho, neste ato representado pelo Prefeito Municipal **LUCAS PADOVAN DOS SANTOS PAVANI**, **RESOLVE**, nos termos do artigo 82 a 86, da Lei Federal nº. 14.133/2021 e Decreto Municipal nº. 6.367/2024 após a ratificação ou homologação do resultado obtido no PREGÃO **na forma ELETRÔNICA** n° **17/2024 – PROCESSO Nº. 54/2024**, **REGISTRAR CARNES (BOVINO, FRANGO, SUÍNO e PEIXE) e EMBUTIDOS (LINGUIÇA CALABRESA E TOSCANA, SALSICHA, BACON DEFUMADO e HAMBÚRGUER BOVINO) PARA MERENDA ESCOLAR**, oferecido pela seguinte detentora abaixo:

DETENTORA DA ATA: SOLVIT COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 52.623.948/0001-05, com sede na AV DOMINGOS FERREIRA DE MEDEIROS 2076 – RESIDENCIAL PQ DOS GIRASSOIS - CEP: 19.062-336, no Município de PRESIDENTE PRUDENTE/SP, denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pela Senhora **SOLANGE APARECIDA RAMPASSO RODRIGUES DE SOUSA**, portador da Cédula de Identidade nº 43.XXX.814-0-SSP/SP e CPF nº 353.XXX.648-57, **CONTATO:** (18) 9970-63379, **CORREIO ELETRÔNICO:** everadm3@yahoo.com.br;

Os dados pessoais dos representantes de ambas as partes são protegidos de acordo com a Lei Geral de Dados Pessoas (Lei 13.709, de 14 de agosto de 2018).

Cláusula Primeira: Do Objeto:

1.1 O objeto da presenta ATA é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÕES PARCELADAS DE CARNES (BOVINO, FRANGO, SUÍNO e PEIXE) e EMBUTIDOS (LINGUIÇA CALABRESA E TOSCANA, SALSICHA, BACON DEFUMADO e HAMBÚRGUER BOVINO) PARA MERENDA ESCOLAR,** de acordo com o edital.

1 - Cozinha Piloto do Município – Rua José Mílton Pereira da Silva, nº 03 - Residencial Porto Seguro;

2 - EMEI Estela Pantaroto Matias – Rua Pedro de Toledo, nº 681, Vila Santa Rosa;

3 - EMEI Francisco Polegato – Rua Francisco Bertasso, nº 245, Centro;

4 - EMEI Dona Aparecida Claro Assef – Avenida Pedro Casseze, nº 70, Jardim Natal Marrafon;

5 - EMEI Filomena Maria de Jesus – Rua Rubens Ferreira Lobo, nº 480, Vila Marques;

6 - EMEI Francisco Rufino Dinello – Rua Daria Braga Lobo, nº 160. Jardim Vantini;

7 - EMEI Idário Marafon – Rua José Cândido da Silva, nº 01, Jardim Morada do Sol;

8 - EMEI Maria Gisfredo Pinaffi – Rua Maria de Lourdes Ambrósio Anadão, nº 111, Jardim Ana Luiza;

9 - EMEI Dona Senhorinha dos Anjos Amorim de Almeida – Rua Seizu Kian, nº 30, Conjunto Habitacional Antônio Bento Pimentel;

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (62/328) 824/2345

10 - APAE (Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de Pirapozinho) – Rua Antenor Ferreira Soares, nº 202, Centro;
11 - Minha Casa de Pirapozinho - Rua José Rufino da Silva, 451, Jardim Bela Vista;
12 - Associação do Asilo Vicentino Lar Nossa Senhora da Penha - Rua Machado de Assis, 959, Centro;
13 - EMEIF Profª Alzira Correa Miras - Rua Pedro de Toledo, 438, Vila – Santa Rosa;
14 - EMEIF Prof. Celestino Martins Padovan - Rua Oscar de Toledo, 277, Vila Soler;
15 - EMEIF Prof. Geraldo Salim Jorge - Rua Américo Tendolo, 228, Jardim Bela Vista;
16 - EMEIF Prof. Moacyr Teixeira - Rua Luzanira Nascimento Pereira, 110, Jardim Das Flores;
17 - EMEIF Prof. Ted Teixeira - Avenida Pedro Casseze, 5, Jardim Natal Marafon;

1.3. O responsável pelo recebimento da mercadoria deverá conferi-la com a nota fiscal, assinar o recebimento e encaminhar a Nota Fiscal/Fatura ao Departamento de Compras do Município.

1.4. A(s) empresa(s) vencedora(s) do processo licitatório deverá proceder à entrega dos produtos: CARNES E EMBUTIDOS DIARIAMENTE, após solicitação do responsável.

1.5. Justifica-se a entrega em virtude de os produtos serem oferecidos aos alunos diariamente, e ainda, o município não dispor de espaço para armazenamento dos produtos, caso a licitantes não cumpras com as obrigações estará sujeito a pena de Rescisão Contratual e outras medidas cabíveis.

Cláusula Segunda: Das Obrigações da Administração Pública:

2.1. Fiscalizar as entregas dos **PRODUTOS: CARNES e EMBUTIDOS** estabelecidos no Edital e seus anexos.
2.2. Verificar minuciosamente que os **PRODUTOS: CARNES e EMBUTIDOS** entregues são de qualidade e atender todas as normas técnicas de qualidades.
2.3. Caso os **PRODUTOS: CARNES e EMBUTIDOS** não esteja de acordo com as normas estabelecidas no edital, a mesma será devolvida e a **DETENTORA DA ATA** deverá providenciar a entregas dos **PRODUTOS: CARNES e EMBUTIDOS** de qualidade no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, evitando assim quaisquer sanções e penalização conforme determina a lei de licitações.
2.4. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Licitante com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto de a presente licitação, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Licitante, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Cláusula Terceira: Das Obrigações da Detentora da Ata:

3.1. A **DETENTORA DA ATA** deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
3.2. A despesa referente a seguros e demais encargos previstos em Lei, para a entrega do objeto deste Edital são de responsabilidade exclusiva do Licitante.
3.3. Todos os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais e tributos que venham a incidir sob o objeto deste certame, serão de responsabilidade do Licitante, respondendo,

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (63/328) 825/2345

este, por toda e qualquer responsabilidade civil por ato seu e ou de seus prepostos, em virtude de imprudência, negligência ou imperícia.

3.4. É de responsabilidade de a **DETENTORA DA ATA** manter, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.

Cláusula Quarta: Da Subcontratação:

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

Cláusula Quinta: Do Reajustamento de Preços:

5.1 - O preço será fixado e irreajustável, salvo as condições previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021.

Cláusula Sexta – Da Forma de Pagamento:

6.1. O pagamento referente ao fornecimento dos **PRODUTOS: CARNES e EMBUTIDOS** será feito em até 30 (trinta) dias, após a atestação e conferência do fornecimento pelo responsável dos setores, em favor da **DETENTORA DA ATA**, mediante depósito bancário após a atestação, pelo setor competente, da Nota Fiscal/Fatura, devendo conter no corpo da mesma a descrição do Objeto, número do Banco, Agência e Conta Bancária da **DETENTORA DA ATA**;

6.2. No caso das Notas Fiscais/Faturas apresentarem erros, estas serão devolvidas, e o pagamento será sustado para que a **DETENTORA DA ATA** tome as medidas necessárias, passando o prazo de pagamento ser contado a partir da data da reapresentação das mesmas;

6.3. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal/Fatura, será considerada como não apresentada para fins de atendimento das condições de pagamento;

6.4. É condição para o pagamento do valor constante de cada Nota Fiscal/Fatura, a apresentação dos seguintes documentos:

6.4.1. Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa da Dívida Ativa da União e Receita Federal), abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do Art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991;

6.4.2. Certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT;

6.4.3. Certidão negativa de débitos com a Fazenda Estadual;

6.4.4. Certidão negativa de débitos com a Fazenda Municipal;

6.4.5. Certificado de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também por meio de "certidão positiva, com efeito, de negativa" diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

6.4.6. Cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e tributárias, correspondentes à última nota fiscal ou fatura que tenha sido paga pela Administração.

6.5. O descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS ensejará o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6.6. Não será efetuado qualquer pagamento à(s) empresa(s) Contratada(s) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

6.7. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela licitante, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

6.8. A **GERENCIADORA DA ATA** poderá efetuar a retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à contratada.

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (64/328) 826/2345

6.9. Em hipótese alguma será concedido reajustamento dos preços propostos e o valor constante da Nota Fiscal/Fatura, quando da sua apresentação, não sofrerá qualquer atualização monetária até o efetivo pagamento.

6.10. No caso da **GERENCIADORA DA ATA** atrasar os pagamentos, estes serão pagos atualizados financeiramente com base no IPCA/IBGE, conforme legislação pertinente.

Cláusula Sétima – Da Vigência Contratual:

7.1 A Ata de Registro de Preços iniciará sua vigência com a sua devida assinatura e terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada em conformidade com a Lei 14.133/2021 e Decreto Municipal nº. 6.364/2024, desde que comprovado o preço vantajoso.

Cláusula Oitava – Do Valor da Ata de Registro de Preços:

8.1 Dá-se o presente valor para aquisição do **REGISTRO DE PREÇOS DOS PRODUTOS: CARNES e EMBUTIDOS** serão de **R$ 230.400,00 (DUZENTOS E TRINTA MIL E QUATROCENTOS REAIS)**, conforme quadro abaixo:

ITEM	QUANT.	UNID.	DISCRIMINAÇÃO	REFERÊNCIA DOS PRODUTOS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	5.500	Quilos	**CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA RESFRIADA - PATINHO:** 1. DESCRIÇÃO: carne de 1ª categoria - no corte patinho. Carne bovina Moído, resfriada, e no máximo 10% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 a 5kgs (conforme necessidade do setor), e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura.	V.A.	R$ 16,50	R$ 90.750,00
9	2.000	Quilos	**COXA E SOBRE COXA CONGELADO SEM OSSO (FILÉ DE COXA E SOBRE COXA)** DESCRIÇÃO: Corte: Coxa e Sobrecoxa. Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada, desossada e livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la, não podendo apresentar mais que 6% de degelo/água, sem adição de sal e temperos., e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Dec.12486, 20/10/78) e (Port. 210,10/11/98), produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Sec. da Agricultura.	ABR	R$ 9,20	R$ 18.400,00
11	2.000	Quilos	**FILÉ DE FRANGO EM ISCAS** Descrição: frango semi - processado, filé de peito, sem osso e sem pele, cortado em iscas com no máximo 2x5 cm, resfriado, transportado e conservado a temperatura entre 0º e 4º c, com	ITABOM	R$ 12,80	R$ 25.600,00

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (65/328) 827/2345

			aspecto, cor cheiro e sabor próprios, livre de parasitas e de qualquer subst contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações, acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210/98 instrução normativa 22/05, in 32/10 decreto 12486/78, rdc 13/01, cvs 05/13 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega ao procedimento administrativo, determinado pelo MAPA E ANVISA.			
12	3.500	Quilos	**FILÉ DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO** Descrição: Recortes de filé de peito de frango em cubos, medindo 3x3x3cm. resfriado, transportado e conservado a temperatura entre 0° e 4° c, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, livre de parasitas e de qualquer subst. contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações, acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210/98 instrução normativa 22/05, in 32/10 decreto 12486/78, rdc 13/01, cvs 05/13 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega ao procedimento administrativo, determinado pelo MAPA E ANVISA.	V.A.	R$ 11,50	R$ 40.250,00
15	3.000	Quilos	**CARNE SUÍNA PALETA SEM OSSO E SEM PELE:** cortada em tiras pequenas: proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Congelada, não pegajosa, cor própria sem manchas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, transportadas em monoblocos em perfeitas condições de higiene. Embalagem adequada de no máximo 5kg.(conforme a necessidade dos setores). Acondicionados em embalagens plásticas, atóxico, resistente, com identificação e validade e certificado de inspeção. Transporte Adequado.	V.A.	R$ 11,20	R$ 33.600,00
17	400	Quilos	**BACON DEFUMADO PICADO SEM PELE** Descrição: Bacon defumado, ingredientes: carne suína com gordura. **Pacotes de até 01kg.**	FRIZAN	R$ 20,00	R$ 8.000,00
18	400	Caixas	**HAMBÚRGUER BOVINO**: Congelado, Com Peso Unitário De 56 Gramas. Embalagem Lacrada Com aproximadamente 2kg, Contendo Cerca De 36 Unidades.	ESTRELA	R$ 34,50	R$ 13.800,00
			VALOR TOTAL		**R$ 230.400,00**	

Cláusula Nona - Das Dotações Orçamentárias:

9.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão à conta das dotações orçamentarias: FICHA 044 – 3.3.90.30.00 – MATERIAL E CONSUMO – 0.01.00.220.000 – ENSINO FUNDAMENTAL – CONVÊNIOS; FICHA 045 – 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (66/328) 828/2345

CONSUMO – 0.02.00.220.000 – ENSINO FUNDAMENTAL – MERENDA ESTADO; FICHA – 046 – 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO – 0.05.200.000 – EDUCAÇÃO - CONVÊNIOS.

Cláusula Décima – Das infrações e sanções administrativas:

10.1 A **DETENTORA DA ATA** será responsabilizada administrativamente pelas infrações enumeradas no art.155 da Lei 14.133/2021, sujeitando-se às penalidades de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, conforme previsto no artigo 156 da Lei 14.133/2021.

10.1.1 A aplicação da advertência e da multa terá como referência o seguinte:

a) Advertência, pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para a Prefeitura Municipal de Pirapozinho, no andamento da obra.

b) Multa de até 10% do total do contrato para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração na execução da obra.

c) Multa de até 15% do total do contrato para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato se deixar de entregar a obra no prazo determinado.

e) Multa de até 30% sobre o valor total do contrato no caso de grave prejuízo à Administração em decorrência da infração administrativa da contratada.

10.2 Poderá a depender da conduta, ser feito o encaminhamento ao Ministério Público para a aplicação das sanções criminais previstas nos artigos 337-E a 337-P do Código Penal, salvo a superveniência comprovada de motivo de força maior, desde que aceito pela Prefeitura Municipal de Pirapozinho.

Cláusula Décima Primeira – Da Publicidade:

11.1 A plataforma BLL COMPRAS integrada com o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), publicará o presente atas de registros e eventuais aditamentos no referido Portal. No site da Prefeitura Municipal de Pirapozinho e o extrato dele decorrente na Imprensa Oficial do Município de Pirapozinho, cabendo a **GERENCIADORA DA ATA**.

11.2 A **GERENCIADORA DA ATA**, em seu sítio eletrônico oficial, fará a publicação do ato de autorização da contratação e do extrato decorrente deste contrato para os efeitos legais previstos na legislação pertinente, conforme disposto no art. 72, parágrafo único, da Lei 14.133/2021.

Cláusula Décima Segunda – do Cancelamento da Ata de Registros:

12.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

I - descumprir as condições da ata de registro de preços;

II - não receber a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - sofrer sanção prevista no inciso III ou IV do caput do art. 156 da Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021; ou V - for condenado por algum dos crimes previstos no art. 178 da Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021, por sentença transitada em julgado.

12.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas neste artigo será formalizado após decisão da autoridade competente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
12.3. O cancelamento do registro de preços poderá decorrer de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado:
I - por razão de interesse público; ou
II - a pedido do fornecedor.

Cláusula Décima Terceira: Das Disposições Finais:

13.1. Fazem parte integrante deste Ata de Registro, como se transcrito estivessem literalmente, a **PREGÃO na forma ELETRÔNICA nº 17/2024** e a Proposta da **DETENTORA DA ATA**, com todos os seus anexos.
13.2. Para todos os fins de direito, prevalecerão às cláusulas expressamente previstas neste ATA, sobre as previsões inseridas no Edital ou na Proposta da **DETENTORA DA ATA**, tendo-se este como resultado da negociação havida entre as partes e do acordo firmado pelas mesmas.
13.3. Os casos omissos neste **ATA DE REGISTRO** serão resolvidos pela aplicação de normas pertinentes às Licitações e Contratos e o Decreto Municipal.
13.4. Elegem as partes, com renúncia dos demais, por mais privilegiados que sejam, o foro da Comarca de Pirapozinho como o competente para dirimir as questões suscitadas da interpretação desta ata, do Edital ou da Proposta da **DETENTORA DA ATA.**

E, por estarem desta forma de pleno acordo entre si, assinam as partes o presente ata de registro que vai lavrado em 02 (DUAS) vias de igual teor e validade, na presença das testemunhas abaixo qualificadas e assinadas.

Pirapozinho-SP 07 de JUNHO de 2024.

LUCAS PADOVAN DOS SANTOS PAVANI
Prefeito

gov.br Documento assinado digitalmente
SOLANGE APARECIDA RAMPASSO RODRIGUES
Data: 13/06/2024 13:53:14-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Empresa: SOLVIT COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
SOLANGE APARECIDA RAMPASSO RODRIGUES DE SOUSA

Testemunhas:

1) _____
RG nº .....

2) _____
RG nº .....

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (68/328) 830/2345

Rua Machado de Assis, 728 - Centro - CEP 19200-000 | Fone (18) 3269-9900 - Ramal 9919
Pirapozinho-SP | CNPJ 54.801.121/0001-61 | www.pirapozinho.sp.gov.br

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAPOZINHO
CONTRATADA: SOLVIT COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº: 160/2024
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÕES PARCELADAS DE CARNES (BOVINO, FRANGO, SUÍNO e PEIXE) e EMBUTIDOS (LINGUIÇA CALABRESA E TOSCANA, SALSICHA, BACON DEFUMADO e HAMBÚRGUER BOVINO) PARA MERENDA ESCOLAR.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. **Estamos CIENTES de que:**

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. **Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Prefeitura do Município de Pirapozinho, 07 de JUNHO de 2024.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome:LUCAS PADOVAN DOS SANTOS PAVANI
Cargo: Prefeito Municipal
CPF: 335.XXX.038-90

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:
Nome:LUCAS PADOVAN DOS SANTOS PAVANI

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (69/328) 831/2345

Cargo: Prefeito Municipal
CPF: 335.XXX.038-90
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:
Nome:LUCAS PADOVAN DOS SANTOS PAVANI
Cargo: Prefeito Municipal
CPF: 335.XXX.038-90
Assinatura: _____

Pela contratada:
Nome: SOLANGE APARECIDA RAMPASSO RODRIGUES DE SOUSA
Cargo: Representante Legal
CPF: 353.XXX.648-57
Assinatura: _____

gov.br Documento assinado digitalmente
SOLANGE APARECIDA RAMPASSO RODRIGUES:1
Data: 13/06/2024 13:34:35-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:
Nome:LUCAS PADOVAN DOS SANTOS PAVANI
Cargo: Prefeito Municipal
CPF: 335.XXX.038-90
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):
Tipo de ato sob sua responsabilidade: Responsável pelo Procedimento Licitatório
Nome:CLAUDEMIR ANTONIO DE MATOS
Cargo: Agente de Contratação / Pregoeiro
CPF: 097.XXX.638-02
Assinatura: _____

Ata nº 161/2024

Última atualização 26/06/2024

Local: Pirapozinho/SP **Órgão:** MUNICIPIO DE PIRAPOZINHO **Modalidade da contratação:** Pregão - Eletrônico

Data de divulgação no PNCP: 26/06/2024 **Data de assinatura:** 07/06/2024 **Vigência:** de 07/06/2024 a 09/06/2025

Id ata PNCP: 54801121000161-1-000048/2024-000005 **Fonte:** BLL Compras **Id contratação PNCP:** 54801121000161-1-000048/2024

Objeto:

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÕES PARCELADAS DE CARNES (BOVINO, FRANGO, SUÍNO e PEIXE) e EMBUTIDOS (LINGUIÇA CALABRESA E TOSCANA, SALSICHA, BACON DEFUMADO e HAMBÚRGUER BOVINO) PARA MERENDA ESCOLAR.

Arquivos | Histórico

Nome	Data	Tipo	Baixar
ATA_DE_REGISTRO_DE_PREOS_N_1612024__PREGO_ELETRNICO_N_172024.pdf	26/06/2024	Ata de Registro de Preço	

Exibir: 1-1 de 1 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

SEBRAE

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso.**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 161/2024
PREGÃO na forma ELETRÔNICA Nº 17/2024
PROCESSO N°. 54/2024

O **MUNICÍPIO DE PIRAPOZINHO (GERENCIADORA DA ATA)**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 54.801.121/0001-61, com sede administrativa à Rua Machado de Assis, nº 728, Centro, nesta cidade de Pirapozinho, neste ato representado pelo Prefeito Municipal **LUCAS PADOVAN DOS SANTOS PAVANI**, **RESOLVE**, nos termos do artigo 82 a 86, da Lei Federal nº. 14.133/2021 e Decreto Municipal nº. 6.367/2024 após a ratificação ou homologação do resultado obtido no PREGÃO **na forma ELETRÔNICA** n° **17/2024 – PROCESSO Nº. 54/2024**, **REGISTRAR CARNES (BOVINO, FRANGO, SUÍNO e PEIXE) e EMBUTIDOS (LINGUIÇA CALABRESA E TOSCANA, SALSICHA, BACON DEFUMADO e HAMBÚRGUER BOVINO) PARA MERENDA ESCOLAR**, oferecido pela seguinte detentora abaixo:

DETENTORA DA ATA: AGG COMERCIO DE CARNES LTDA, inscrita no CNPJ nº 03.445.770/0001-36, com sede na AVENIDA SÃO PAULO, 123 – CEP: 19.840-000, no Município de MARACAÍ/SP, denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pela Senhora **BRUNA PEREIRA GARCIA DA SILVA**, portador da Cédula de Identidade nº 48.XXX.317-7-SSP/SP e CPF nº 420.XXX.468-04, **CONTATO:** (18) 3371-1086 - (18) 99771-5012, **CORREIO ELETRÔNICO:** aggcomerciodecarnes@gmail.com; brunagarcia901@gmail.com:

Os dados pessoais dos representantes de ambas as partes são protegidos de acordo com a Lei Geral de Dados Pessoas (Lei 13.709, de 14 de agosto de 2018).

Cláusula Primeira: Do Objeto:
1.1 O objeto da presenta ATA é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÕES PARCELADAS DE CARNES (BOVINO, FRANGO, SUÍNO e PEIXE) e EMBUTIDOS (LINGUIÇA CALABRESA E TOSCANA, SALSICHA, BACON DEFUMADO e HAMBÚRGUER BOVINO) PARA MERENDA ESCOLAR,** de acordo com o edital.
1 - Cozinha Piloto do Município – Rua José Mílton Pereira da Silva, nº 03 - Residencial Porto Seguro;
2 - EMEI Estela Pantaroto Matias – Rua Pedro de Toledo, nº 681, Vila Santa Rosa;
3 - EMEI Francisco Polegato – Rua Francisco Bertasso, nº 245, Centro;
4 - EMEI Dona Aparecida Claro Assef – Avenida Pedro Casseze, nº 70, Jardim Natal Marrafon;
5 - EMEI Filomena Maria de Jesus – Rua Rubens Ferreira Lobo, nº 480, Vila Marques;
6 - EMEI Francisco Rufino Dinello – Rua Daria Braga Lobo, nº 160. Jardim Vantini;
7 - EMEI Idário Marafon – Rua José Cândido da Silva, nº 01, Jardim Morada do Sol;
8 - EMEI Maria Gisfredo Pinaffi – Rua Maria de Lourdes Ambrósio Anadão, nº 111, Jardim Ana Luiza;
9 - EMEI Dona Senhorinha dos Anjos Amorim de Almeida – Rua Seizu Kian, nº 30, Conjunto Habitacional Antônio Bento Pimentel;

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (72/328) 834/2345

10 - APAE (Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de Pirapozinho) – Rua Antenor Ferreira Soares, nº 202, Centro;
11 - Minha Casa de Pirapozinho - Rua José Rufino da Silva, 451, Jardim Bela Vista;
12 - Associação do Asilo Vicentino Lar Nossa Senhora da Penha - Rua Machado de Assis, 959, Centro;
13 - EMEIF Profª Alzira Correa Miras - Rua Pedro de Toledo, 438, Vila – Santa Rosa;
14 - EMEIF Prof. Celestino Martins Padovan - Rua Oscar de Toledo, 277, Vila Soler;
15 - EMEIF Prof. Geraldo Salim Jorge - Rua Américo Tendolo, 228, Jardim Bela Vista;
16 - EMEIF Prof. Moacyr Teixeira - Rua Luzanira Nascimento Pereira, 110, Jardim Das Flores;
17 - EMEIF Prof. Ted Teixeira - Avenida Pedro Casseze, 5, Jardim Natal Marafon;

1.3. O responsável pelo recebimento da mercadoria deverá conferi-la com a nota fiscal, assinar o recebimento e encaminhar a Nota Fiscal/Fatura ao Departamento de Compras do Município.

1.4. A(s) empresa(s) vencedora(s) do processo licitatório deverá proceder à entrega dos produtos: CARNES E EMBUTIDOS DIARIAMENTE, após solicitação do responsável.

1.5. Justifica-se a entrega em virtude de os produtos serem oferecidos aos alunos diariamente, e ainda, o município não dispor de espaço para armazenamento dos produtos, caso a licitantes não cumpras com as obrigações estará sujeito a pena de Rescisão Contratual e outras medidas cabíveis.

Cláusula Segunda: Das Obrigações da Administração Pública:

2.1. Fiscalizar as entregas dos **PRODUTOS: CARNES e EMBUTIDOS** estabelecidos no Edital e seus anexos.
2.2. Verificar minuciosamente que os **PRODUTOS: CARNES e EMBUTIDOS** entregues são de qualidade e atender todas as normas técnicas de qualidades.
2.3. Caso os **PRODUTOS: CARNES e EMBUTIDOS** não esteja de acordo com as normas estabelecidas no edital, a mesma será devolvida e a **DETENTORA DA ATA** deverá providenciar a entregas dos **PRODUTOS: CARNES e EMBUTIDOS** de qualidade no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, evitando assim quaisquer sanções e penalização conforme determina a lei de licitações.
2.4. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Licitante com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto de a presente licitação, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Licitante, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Cláusula Terceira: Das Obrigações da Detentora da Ata:

3.1. A **DETENTORA DA ATA** deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
3.2. A despesa referente a seguros e demais encargos previstos em Lei, para a entrega do objeto deste Edital são de responsabilidade exclusiva do Licitante.
3.3. Todos os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais e tributos que venham a incidir sob o objeto deste certame, serão de responsabilidade do Licitante, respondendo,

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (73/328) 835/2345

este, por toda e qualquer responsabilidade civil por ato seu e ou de seus prepostos, em virtude de imprudência, negligência ou imperícia.

3.4. É de responsabilidade de a **DETENTORA DA ATA** manter, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.

Cláusula Quarta: Da Subcontratação:

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

Cláusula Quinta: Do Reajustamento de Preços:

5.1 - O preço será fixado e irreajustável, salvo as condições previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021.

Cláusula Sexta – Da Forma de Pagamento:

6.1. O pagamento referente ao fornecimento dos **PRODUTOS: CARNES e EMBUTIDOS** será feito em até 30 (trinta) dias, após a atestação e conferência do fornecimento pelo responsável dos setores, em favor da **DETENTORA DA ATA**, mediante depósito bancário após a atestação, pelo setor competente, da Nota Fiscal/Fatura, devendo conter no corpo da mesma a descrição do Objeto, número do Banco, Agência e Conta Bancária da **DETENTORA DA ATA**;

6.2. No caso das Notas Fiscais/Faturas apresentarem erros, estas serão devolvidas, e o pagamento será sustado para que a **DETENTORA DA ATA** tome as medidas necessárias, passando o prazo de pagamento ser contado a partir da data da reapresentação das mesmas;

6.3. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal/Fatura, será considerada como não apresentada para fins de atendimento das condições de pagamento;

6.4. É condição para o pagamento do valor constante de cada Nota Fiscal/Fatura, a apresentação dos seguintes documentos:

6.4.1. Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa da Dívida Ativa da União e Receita Federal), abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do Art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991;

6.4.2. Certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT;

6.4.3. Certidão negativa de débitos com a Fazenda Estadual;

6.4.4. Certidão negativa de débitos com a Fazenda Municipal;

6.4.5. Certificado de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também por meio de "certidão positiva, com efeito, de negativa" diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

6.4.6. Cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e tributárias, correspondentes à última nota fiscal ou fatura que tenha sido paga pela Administração.

6.5. O descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS ensejará o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6.6. Não será efetuado qualquer pagamento à(s) empresa(s) Contratada(s) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

6.7. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela licitante, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

6.8. A **GERENCIADORA DA ATA** poderá efetuar a retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à contratada.

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (74/328) 836/2345

6.9. Em hipótese alguma será concedido reajustamento dos preços propostos e o valor constante da Nota Fiscal/Fatura, quando da sua apresentação, não sofrerá qualquer atualização monetária até o efetivo pagamento.
6.10. No caso da **GERENCIADORA DA ATA** atrasar os pagamentos, estes serão pagos atualizados financeiramente com base no IPCA/IBGE, conforme legislação pertinente.

Cláusula Sétima – Da Vigência Contratual:

7.1 A Ata de Registro de Preços iniciará sua vigência com a sua devida assinatura e terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada em conformidade com a Lei 14.133/2021 e Decreto Municipal nº. 6.364/2024, desde que comprovado o preço vantajoso.

Cláusula Oitava – Do Valor da Ata de Registro de Preços:

8.1 Dá-se o presente valor para aquisição do **REGISTRO DE PREÇOS DOS PRODUTOS: CARNES e EMBUTIDOS** serão de **R$ 32.220,00 (TRINTA E DOIS MIL E DUZENTOS E VINTE REAIS)**, conforme quadro abaixo:

ITEM	QUANT.	UNID.	DISCRIMINAÇÃO	REFERÊNCIA DOS PRODUTOS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
6	800	Quilos	**LINGUIÇA CALABRESA** Descrição: Linguiça defumada calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno, c/validade mínima de 2 meses a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-05 (decreto 12.486 de 20/10/78), inst. normativa nr.4, DE 31/03/00, SDA e suas posteriores alterações. Produto sujeito verificação no ato da entrega. Embalagem de 2,5 a 5 kg (conforme pedido).	ESTRELA	R$ 15,40	R$ 12.320,00
7	500	Quilos	**LINGÜIÇA TOSCANA:** Embalagem original, sem alterações, contendo todas as especificações de acordo com a lei vigente, embalado, em pacotes de até 03 kg ou conforme a necessidade do cardápio.	ZAC	R$ 12,90.	R$ 6.450,00
10	500	Quilos	**CHARQUE TRASEIRO EM TIRAS:** Embalagem contendo etiqueta com todas as especificações de acordo com a lei vigente, embalados á vácuo, Odor e gosto característicos, consistência firme, e teor de sal 12-15%. Embalados á vácuo, em pacotes de 01kg.	FAVORITO	R$ 26,90	R$ 13.450,00
			VALOR TOTAL		**R$ 32.220,00**	

Cláusula Nona - Das Dotações Orçamentárias:

9.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão à conta das dotações orçamentarias: FICHA 044 – 3.3.90.30.00 – MATERIAL E CONSUMO – 0.01.00.220.000 – ENSINO FUNDAMENTAL – CONVÊNIOS; FICHA 045 – 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO – 0.02.00.220.000 – ENSINO FUNDAMENTAL – MERENDA ESTADO; FICHA – 046 – 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO – 0.05.200.000 – EDUCAÇÃO - CONVÊNIOS.

Rua Machado de Assis, 728 - Centro - CEP 19200-000 | Fone (18) 3269-9900 - Ramal 9919
Pirapozinho-SP | CNPJ 54.801.121/0001-61 | www.pirapozinho.sp.gov.br

Cláusula Décima – Das infrações e sanções administrativas:

10.1 A **DETENTORA DA ATA** será responsabilizada administrativamente pelas infrações enumeradas no art.155 da Lei 14.133/2021, sujeitando-se às penalidades de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, conforme previsto no artigo 156 da Lei 14.133/2021.

10.1.1 A aplicação da advertência e da multa terá como referência o seguinte:

a) Advertência, pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para a Prefeitura Municipal de Pirapozinho, no andamento da obra.

b) Multa de até 10% do total do contrato para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração na execução da obra.

c) Multa de até 15% do total do contrato para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato se deixar de entregar a obra no prazo determinado.

e) Multa de até 30% sobre o valor total do contrato no caso de grave prejuízo à Administração em decorrência da infração administrativa da contratada.

10.2 Poderá a depender da conduta, ser feito o encaminhamento ao Ministério Público para a aplicação das sanções criminais previstas nos artigos 337-E a 337-P do Código Penal, salvo a superveniência comprovada de motivo de força maior, desde que aceito pela Prefeitura Municipal de Pirapozinho.

Cláusula Décima Primeira – Da Publicidade:

11.1 A plataforma BLL COMPRAS integrada com o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), publicará o presente atas de registros e eventuais aditamentos no referido Portal. No site da Prefeitura Municipal de Pirapozinho e o extrato dele decorrente na Imprensa Oficial do Município de Pirapozinho, cabendo a **GERENCIADORA DA ATA**.

11.2 A **GERENCIADORA DA ATA**, em seu sítio eletrônico oficial, fará a publicação do ato de autorização da contratação e do extrato decorrente deste contrato para os efeitos legais previstos na legislação pertinente, conforme disposto no art. 72, parágrafo único, da Lei 14.133/2021.

Cláusula Décima Segunda – do Cancelamento da Ata de Registros:

12.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

I - descumprir as condições da ata de registro de preços;

II - não receber a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - sofrer sanção prevista no inciso III ou IV do caput do art. 156 da Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021; ou V - for condenado por algum dos crimes previstos no art. 178 da Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021, por sentença transitada em julgado.

12.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas neste artigo será formalizado após decisão da autoridade competente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3. O cancelamento do registro de preços poderá decorrer de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado:

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (76/328) 838/2345

I - por razão de interesse público; ou
II - a pedido do fornecedor.

Cláusula Décima Terceira: Das Disposições Finais:

13.1. Fazem parte integrante deste Ata de Registro, como se transcrito estivessem literalmente, a **PREGÃO na forma ELETRÔNICA nº 17/2024** e a Proposta da **DETENTORA DA ATA**, com todos os seus anexos.

13.2. Para todos os fins de direito, prevalecerão às cláusulas expressamente previstas neste ATA, sobre as previsões inseridas no Edital ou na Proposta da **DETENTORA DA ATA**, tendo-se este como resultado da negociação havida entre as partes e do acordo firmado pelas mesmas.

13.3. Os casos omissos neste **ATA DE REGISTRO** serão resolvidos pela aplicação de normas pertinentes às Licitações e Contratos e o Decreto Municipal.

13.4. Elegem as partes, com renúncia dos demais, por mais privilegiados que sejam, o foro da Comarca de Pirapozinho como o competente para dirimir as questões suscitadas da interpretação desta ata, do Edital ou da Proposta da **DETENTORA DA ATA**.

E, por estarem desta forma de pleno acordo entre si, assinam as partes o presente ata de registro que vai lavrado em 02 (DUAS) vias de igual teor e validade, na presença das testemunhas abaixo qualificadas e assinadas.

Pirapozinho-SP 07 de JUNHO de 2024.

LUCAS PADOVAN DOS SANTOS PAVANI
Prefeito

BRUNA PEREIRA GARCIA DA SILVA:42093446804
Assinado de forma digital por BRUNA PEREIRA GARCIA DA SILVA:42093446804 Dados: 2024.06.10 15:26:03 -03'00'

Empresa: AGG COMERCIO DE CARNES LTDA
BRUNA PEREIRA GARCIA DA SILVA

Testemunhas:

1) _____ 2) _____
RG nº ..... RG nº .....

Rua Machado de Assis, 728 - Centro - CEP 19200-000 | Fone (18) 3269-9900 - Ramal 9919
Pirapozinho-SP | CNPJ 54.801.121/0001-61 | www.pirapozinho.sp.gov.br

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAPOZINHO
CONTRATADA: AGG COMERCIO DE CARNES LTDA
ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº: 161/2024
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÕES PARCELADAS DE CARNES (BOVINO, FRANGO, SUÍNO e PEIXE) e EMBUTIDOS (LINGUIÇA CALABRESA E TOSCANA, SALSICHA, BACON DEFUMADO e HAMBÚRGUER BOVINO) PARA MERENDA ESCOLAR.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Prefeitura do Município de Pirapozinho, 07 de JUNHO de 2024.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome:LUCAS PADOVAN DOS SANTOS PAVANI
Cargo: Prefeito Municipal
CPF: 335.XXX.038-90

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:
Nome:LUCAS PADOVAN DOS SANTOS PAVANI
Cargo: Prefeito Municipal

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (78/328) 840/2345

CPF: 335.XXX.038-90
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:
Nome:LUCAS PADOVAN DOS SANTOS PAVANI
Cargo: Prefeito Municipal
CPF: 335.XXX.038-90
Assinatura: _____

Pela contratada:
Nome: BRUNA PEREIRA GARCIA DA SILVA
Cargo: Representante Legal
CPF: 353.XXX.648-57
Assinatura: _____ BRUNA PEREIRA GARCIA DA SILVA:42093446804 Assinado de forma digital por BRUNA PEREIRA GARCIA DA SILVA:42093446804 Dados: 2024.06.10 15:26:23 -03'00'

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:
Nome:LUCAS PADOVAN DOS SANTOS PAVANI
Cargo: Prefeito Municipal
CPF: 335.XXX.038-90
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):
Tipo de ato sob sua responsabilidade: Responsável pelo Procedimento Licitatório
Nome:CLAUDEMIR ANTONIO DE MATOS
Cargo: Agente de Contratação / Pregoeiro
CPF: 097.XXX.638-02
Assinatura: _____

Edital nº 1032/2023

Acessar Contratação

Última atualização 20/03/2024

Local: Curitiba/PR **Órgão:** SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRACAO E DA PREVIDENCIA - SEAP

Unidade compradora: 32 - DECON - Departamento de Logística para Contratações Públicas (Antigo DEAM)

Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 28, I **Tipo:** Edital **Modo de Disputa:** Aberto **Registro de preço:** Sim

Data de divulgação no PNCP: 20/03/2024 **Situação:** Divulgada no PNCP **Data de início de recebimento de propostas:** 20/03/2024 15:15 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 08/04/2024 10:00 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 77071579000108-1-000117/2023 **Fonte:** Secretaria de Estado da Administração e da Previdência do Estado do Paraná - SEAP-PR

Objeto:

Gêneros Alimentícios - Grupo 1

Informação complementar:

(L1):LEITE INTEGRAL 1L,(L2):LEITE INTEGRAL 1L,(L3):LEITE DESNATADO 1L,(L4):LEITE DESNATADO 1L,(L5):IOGURTE 120G,(L6):IOGURTE 120G,(L7):QUEIJO MUSSARELA FATIADO 1KG,(L8):QUEIJO MUSSARELA FATIADO 1KG,(L9):QUEIJO PRATO FATIADO 1KG,(L10):QUEIJO PRATO FATIADO 1KG,(L11):LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G,(L12):LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G,(L13):CREME DE LEITE 200G,(L14):CREME DE LEITE 200G

VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA

R$ 3.538.332,93

VALOR TOTAL HOMOLOGADO DA COMPRA

R$ 2.490.916,60

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

6	(L6) 8906.1519-Iogurte, SABOR: Diversos, CONSISTÊNCIA: Cremosa, INGREDIENTES: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, preparado de fruta (água, amido modificado, polpa de fruta, aromatizantes corante natural, conservante), fermento lácteo, espessante e acidulante, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, quaisquer substâncias estranhas a sua natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico, com no mínimo 120g, UNID. DE MEDIDA: Unitário	286607	R$ 2,38	R$ 682.124,70	
7	(L7) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1781	R$ 44,68	R$ 79.575,08	
8	(L8) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	15509	R$ 44,68	R$ 692.942,10	
9	(L9) 8906.1548-Queijo, TIPO: Prato, lanche, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Retangular, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, CONSISTÊNCIA: Semi dura e elástica, TEXTURA: Compacta, lisa, fechada e com algumas olhaduras, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite pasteurizado, sal, fermento lático, coalho, cloreto de cálcio, corante natural de urucum e demais substância permitidas, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1935	R$ 41,17	R$ 79.663,95	
10	(L10) 8906.1548-Queijo, TIPO: Prato, lanche, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Retangular, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, CONSISTÊNCIA: Semi dura e elástica, TEXTURA: Compacta, lisa, fechada e com algumas olhaduras, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite pasteurizado, sal, fermento lático, coalho, cloreto de cálcio, corante natural de urucum e demais substância permitidas, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	7251	R$ 41,17	R$ 298.523,66	

Exibir: 6-10 de 14 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

SEBRAE

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso.**

Editais

Ec

Últim

Loca

Unid

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Gêne

Infor

(L1):L
(L8):
(L13)

VA
R$

Item n° 7

Descrição: (L7) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Quantidade: 1.781 **Unidade de medida:** Unitário **Valor unitário estimado:** R$ 44,68 **Valor total estimado:** R$ 79.575,08

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.781 **Valor unitário homologado:** R$ 28,84 **Valor total homologado:** R$ 51.364,04 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 36.953.179/0001-49 **Nome ou razão social do fornecedor:** JMF COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** ME **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 23/04/2024

Retornar

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

Portal Nacional de Contratações Públicas

Entrar

6	(L6) 8906.1519-Iogurte, SABOR: Diversos, CONSISTÊNCIA: Cremosa, INGREDIENTES: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, preparado de fruta (água, amido modificado, polpa	286607	R$ 2,38	R$ 682.124,70	

Item n° 7

Descrição: (L7) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Quantidade: 1.781 **Unidade de medida:** Unitário **Valor unitário estimado:** R$ 44,68 **Valor total estimado:** R$ 79.575,08

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.781 **Valor unitário homologado:** R$ 28,84 **Valor total homologado:** R$ 51.364,04 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 36.953.179/0001-49 **Nome ou razão social do fornecedor:** JMF COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** ME **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 23/04/2024

7					
8	INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário				
9	(L9) 8906.1548-Queijo, TIPO: Prato, lanche, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Retangular, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, CONSISTÊNCIA: Semi dura e elástica, TEXTURA: Compacta, lisa, fechada e com algumas olhaduras, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite pasteurizado, sal, fermento lático, coalho, cloreto de cálcio, corante natural de urucum e demais substância permitidas, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1935	R$ 41,17	R$ 79.663,95	
10	(L10) 8906.1548-Queijo, TIPO: Prato, lanche, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Retangular, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, CONSISTÊNCIA: Semi dura e elástica, TEXTURA: Compacta, lisa, fechada e com algumas olhaduras, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite pasteurizado, sal, fermento lático, coalho, cloreto de cálcio, corante natural de urucum e demais substância permitidas, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	7251	R$ 41,17	R$ 298.523,66	

Exibir: 6-10 de 14 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

h
C
AGRAD

Item n° 7

Descrição: (L7) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Quantidade: 1.781 **Unidade de medida:** Unitário **Valor unitário estimado:** R$ 44,68 **Valor total estimado:** R$ 79.575,08

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.781 **Valor unitário homologado:** R$ 28,84 **Valor total homologado:** R$ 51.364,04 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 36.953.179/0001-49 **Nome ou razão social do fornecedor:** JMF COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** ME **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 23/04/2024

Editais

Ec

Últim

Loca

Unid

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Gêne

Infor

(L1):L
(L8):(
(L13)

VA

R$

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

Item n° 9

Descrição: (L9) 8906.1548-Queijo, TIPO: Prato, lanche, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Retangular, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, CONSISTÊNCIA: Semi dura e elástica, TEXTURA: Compacta, lisa, fechada e com algumas olhaduras, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite pasteurizado, sal, fermento lático, coalho, cloreto de cálcio, corante natural de urucum e demais substância permitidas, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Quantidade: 1.935 **Unidade de medida:** Unitário **Valor unitário estimado:** R$ 41,17 **Valor total estimado:** R$ 79.663,95

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.935 **Valor unitário homologado:** R$ 34,52 **Valor total homologado:** R$ 66.796,20 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 36.953.179/0001-49 **Nome ou razão social do fornecedor:** JMF COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** ME **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 23/04/2024

Retornar

Portal Nacional de Contratações Públicas

Entrar

6	(L6) 8906.1519-Iogurte, SABOR: Diversos, CONSISTÊNCIA: Cremosa, INGREDIENTES: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, preparado de fruta (água, amido modificado, polpa	286607	R$ 2,38	R$ 682.124,70	

Item n° 9

Descrição: (L9) 8906.1548-Queijo, TIPO: Prato, lanche, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Retangular, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, CONSISTÊNCIA: Semi dura e elástica, TEXTURA: Compacta, lisa, fechada e com algumas olhaduras, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite pasteurizado, sal, fermento lático, coalho, cloreto de cálcio, corante natural de urucum e demais substância permitidas, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Quantidade: 1.935 **Unidade de medida:** Unitário **Valor unitário estimado:** R$ 41,17 **Valor total estimado:** R$ 79.663,95

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.935 **Valor unitário homologado:** R$ 34,52 **Valor total homologado:** R$ 66.796,20 **Ordem de classificação** 1°

CNPJ/CPF ou N° de identificação do fornecedor: 36.953.179/0001-49 **Nome ou razão social do fornecedor:** JMF COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** ME **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 23/04/2024

8	pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário				
9	(L9) 8906.1548-Queijo, TIPO: Prato, lanche, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Retangular, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, CONSISTÊNCIA: Semi dura e elástica, TEXTURA: Compacta, lisa, fechada e com algumas olhaduras, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite pasteurizado, sal, fermento lático, coalho, cloreto de cálcio, corante natural de urucum e demais substância permitidas, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1935	R$ 41,17	R$ 79.663,95	
10	(L10) 8906.1548-Queijo, TIPO: Prato, lanche, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Retangular, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, CONSISTÊNCIA: Semi dura e elástica, TEXTURA: Compacta, lisa, fechada e com algumas olhaduras, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite pasteurizado, sal, fermento lático, coalho, cloreto de cálcio, corante natural de urucum e demais substância permitidas, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	7251	R$ 41,17	R$ 298.523,66	

Exibir: 6-10 de 14 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

h

C

AGRAD

Item n° 9

Descrição: (L9) 8906.1548-Queijo, TIPO: Prato, lanche, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Retangular, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, CONSISTÊNCIA: Semi dura e elástica, TEXTURA: Compacta, lisa, fechada e com algumas olhaduras, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite pasteurizado, sal, fermento lático, coalho, cloreto de cálcio, corante natural de urucum e demais substância permitidas, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Quantidade: 1.935 **Unidade de medida:** Unitário **Valor unitário estimado:** R$ 41,17 **Valor total estimado:** R$ 79.663,95

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.935 **Valor unitário homologado:** R$ 34,52 **Valor total homologado:** R$ 66.796,20 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 36.953.179/0001-49 **Nome ou razão social do fornecedor:** JMF COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** ME **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 23/04/2024

Edital nº 288/2024

Acessar Contratação

Última atualização 12/04/2024

Local: Cascavel/PR **Órgão:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANA

Unidade compradora: 103 - UNIOESTE REITOR - Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Reitoria

Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 28, I **Tipo:** Edital **Modo de Disputa:** Aberto **Registro de preço:** Sim

Data de divulgação no PNCP: 12/04/2024 **Situação:** Divulgada no PNCP **Data de início de recebimento de propostas:** 16/04/2024 09:00 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 29/04/2024 09:00 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 78680337000184-1-000056/2024 **Fonte:** Secretaria de Estado da Administração e da Previdência do Estado do Paraná - SEAP-PR

Objeto:

Registro de Preço de carnes e embutidos para atender a demanda do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário do Oeste do Paraná - HUOP

Informação complementar:

(L1):Coxa e sobrecoxa de frango com osso,(L2):Coxa e sobrecoxa de frango sem osso e sem pele,(L3):Filé de frango tipo sassami,(L4):Peito de frango sem osso,(L5):Filé de Peixe Tipo Tilápia,(L6):Bacon,(L7):Bisteca suína fresca e resfriada, não congelada,(L8):Costela Suina Defumada,(L9):Costela suína fresca picada, resfriada/não congelada,(L10):Ingredientes Para Feijoada,(L11):Linguiça Calabresa,(L12):Lombo suíno,(L13):Pernil suíno sem pele e sem osso,(L14):Salsicha - Tipo Hot Dog,(L15):Alcatra sem osso resfriada,(L16):Bisteca bovina fresca e resfriada, não congelada,(L17):Carne moída de acém e/ou paleta fresca,(L18):Carne moída de 1º,(L19):Costela bovina fresca e resfriada, não congelada,(L20):Coxão duro bovino, fresco e resfriado,(L21):Coxão mole bovino, fresco e resfriado,(L22):Paleta bovina ou acém desossado fresco e resfriado/não congelado,(L23):Patinho bovino fresco e resfriado,(L24):Coxa e sobrecoxa de frango com osso,(L25):Coxa e sobrecoxa de frango sem osso e sem pele,(L26):Filé ... Continuar Lendo >

VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA

R$ 3.566.981,75

VALOR TOTAL HOMOLOGADO DA COMPRA

R$ 2.254.866,02

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

1	(L1) 8903.2045-Frango, CORTE: Coxa e sobrecoxa, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriado, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, com osso, com cor, sabor e odor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	10950	R$ 13,03	R$ 142.678,50	
2	(L2) 8903.73747-Frango, CORTE: Coxa e sobrecoxa, TIPO: Sem osso e pele, CONSERVAÇÃO: Congelado, APRESENTAÇÃO: Não temperado, com adição de água de no máximo 8%, com aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido e pegajoso, sem mancha esverdeada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	4688	R$ 17,60	R$ 82.508,80	
3	(L3) 8903.46192-Filé de frango, TIPO: Sassami, APRESENTAÇÃO: Produto obtido a partir da carne de peito do frango isenta de pele e cartilagens, CONSERVAÇÃO: Congelado, Deverá ser apresentado sob a forma de filés de peito (sassami) de tamanho uniforme e íntegro, deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor, EMBALAGEM: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	7312	R$ 20,45	R$ 149.530,40	
4	(L4) 8903.73750-Frango, CORTE: Peito, TIPO: Desossado sem pele, CONSERVAÇÃO: Congelado, APRESENTAÇÃO: Carne firme com coloração branca/rosada, odor caracteristico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	11250	R$ 21,20	R$ 238.500,00	
5	(L5) 8904.45849-Filé de Peixe (Tilápia), APRESENTAÇÃO: Sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, cada unidade deverá pesar entre 50g e 80g, aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos, CONSERVAÇÃO: Congelado através da tecnologia IQF, a cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% do peso líquido do produto descongelado e drenado, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, não conter corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, EMBALAGEM: Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), UNID. DE MEDIDA: Quilograma	3750	R$ 47,61	R$ 178.537,50	

Exibir: 1-5 de 40 itens

Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

SEBRAE

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso.**

Editais

Ec

Últim

Loca

Unid

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Regi

Infor

Feijo
resfr
resfr
sobr

VA

R$ 3.566.981,75

R$ 2.254.866,02

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

Item n° 21

Descrição: (L21) 8901.21104-Carne, TIPO: Bovina, CORTE: Coxão mole, em bife, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem osso, cor vermelho brilhante, odor e sabor característicos, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer outros materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 7.750 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 39,98 **Valor total estimado:** R$ 309.845,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 7.750 **Valor unitário homologado:** R$ 28,30 **Valor total homologado:** R$ 219.325,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

Retornar

21	(L21) 8901.21104-Carne, TIPO: Bovina, CORTE: Coxão mole, em bife, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem osso, cor vermelho brilhante, odor	7750	R$ 39,98	R$ 309.845,00	

Item n° 21

Descrição: (L21) 8901.21104-Carne, TIPO: Bovina, CORTE: Coxão mole, em bife, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem osso, cor vermelho brilhante, odor e sabor característicos, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer outros materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 7.750 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 39,98 **Valor total estimado:** R$ 309.845,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 7.750 **Valor unitário homologado:** R$ 28,30 **Valor total homologado:** R$ 219.325,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

22	ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma				
23					
24	(L24) 8903.2045-Frango, CORTE: Coxa e sobrecoxa, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriado, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, com osso, com cor, sabor e odor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	3650	R$ 13,03	R$ 47.559,50	
25	(L25) 8903.73747-Frango, CORTE: Coxa e sobrecoxa, TIPO: Sem osso e pele, CONSERVAÇÃO: Congelado, APRESENTAÇÃO: Não temperado, com adição de água de no máximo 8%, com aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido e pegajoso, sem mancha esverdeada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	1562	R$ 17,60	R$ 27.491,20	

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Item n° 21

Descrição: (L21) 8901.21104-Carne, TIPO: Bovina, CORTE: Coxão mole, em bife, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem osso, cor vermelho brilhante, odor e sabor característicos, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer outros materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 7.750 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 39,98 **Valor total estimado:** R$ 309.845,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 7.750 **Valor unitário homologado:** R$ 28,30 **Valor total homologado:** R$ 219.325,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

Editais

Ec

Últim

Loca

Unid

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Regi

Infor

(L1):C
Tiláp
Feijo
resfr
resfr
sobr

VA

R$ 3.566.981,75

R$ 2.254.866,02

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

Item n° 25

Descrição: (L25) 8903.73747-Frango, CORTE: Coxa e sobrecoxa, TIPO: Sem osso e pele, CONSERVAÇÃO: Congelado, APRESENTAÇÃO: Não temperado, com adição de água de no máximo 8%, com aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido e pegajoso, sem mancha esverdeada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 1.562 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 17,60 **Valor total estimado:** R$ 27.491,20

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.562 **Valor unitário homologado:** R$ 13,70 **Valor total homologado:** R$ 21.399,40 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

Retornar

Editais

Ec

Últim

Loca

Unid

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Regi

Infor

(L1):C
Tiláp
Feijo
resfr
resfr
sobr

VA

R$ 3.566.981,75

R$ 2.254.866,02

Item n° 27

Descrição: (L27) 8903.73750-Frango, CORTE: Peito, TIPO: Desossado sem pele, CONSERVAÇÃO: Congelado, APRESENTAÇÃO: Carne firme com coloração branca/rosada, odor caracteristico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 3.750 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 21,20 **Valor total estimado:** R$ 79.500,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 3.750 **Valor unitário homologado:** R$ 14,40 **Valor total homologado:** R$ 54.000,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

Retornar

Portal Nacional de Contratações Públicas

Entrar

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

Editais

Ec

Últim

Loca

Unid

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Regi

Infor

(L1):A
(L4):A
Moic
potá
para
(L25)

VA

R$

Item n° 25

Descrição: (L25) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Quantidade: 1.500 **Unidade de medida:** Unitário **Valor unitário estimado:** R$ 43,84 **Valor total estimado:** R$ 65.760,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.500 **Valor unitário homologado:** R$ 29,40 **Valor total homologado:** R$ 44.100,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 49.517.604/0001-07

Nome ou razão social do fornecedor: IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** ME **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 29/05/2024

Retornar

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

Portal Nacional de Contratações Públicas

Entrar

21	(L21) 8909.2063-Pão, TIPO: Francês, aproximadamente com 50g, ASPECTO: Fresco, APRESENTAÇÃO: Assado, casca crocante e na cor castanho dourada, miolo de cor branco/creme,	36650	R$ 14,92	R$ 546.818,00	

Item n° 25

Descrição: (L25) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Quantidade: 1.500 **Unidade de medida:** Unitário **Valor unitário estimado:** R$ 43,84 **Valor total estimado:** R$ 65.760,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.500 **Valor unitário homologado:** R$ 29,40 **Valor total homologado:** R$ 44.100,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 49.517.604/0001-07

Nome ou razão social do fornecedor: IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** ME **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 29/05/2024

24	APRESENTAÇÃO: Cozido, magro e sem capa de gordura, ASPECTO: Fatiado, CONSERVAÇÃO: Resfriado, TEXTURA: Característica, COR: Característica, SABOR: Característico, ODOR: Característico, INGREDIENTES: Carne suína, sal, conservadores, condimentos e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e matérias estranhas de qualquer natureza, não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário				
25	(L25) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1500	R$ 43,84	R$ 65.760,00	

Exibir: 21-25 de 32 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

Item n° 25

Descrição: (L25) 8906.1547-Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, FORMATO: Variável, CLASSIFICAÇÃO: Massa maturada, TEXTURA: Fibrosa, elástica e fechada, COR: Amarela, INGREDIENTES: Leite de vaca pasteurizado, fermento lático, coalho, sal e conservante, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Quantidade: 1.500 **Unidade de medida:** Unitário **Valor unitário estimado:** R$ 43,84 **Valor total estimado:** R$ 65.760,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 1.500 **Valor unitário homologado:** R$ 29,40 **Valor total homologado:** R$ 44.100,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 49.517.604/0001-07

Nome ou razão social do fornecedor: IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** ME **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 29/05/2024

Editais

Ec

Últim

Loca

Unid

Mod

Data

Data

Id co

Obje

Regi

Infor

(L1):C
Tiláp
Feijo
resfr
resfr
sobr

VA

R$ 3.566.981,75

R$ 2.254.866,02

Itens Arquivos Histórico

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado	Detalhar

Item n° 13

Descrição: (L13) 8902.21093-Carne, TIPO: Suína, CORTE: Pernil, em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem pele, sem osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 6.000 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 19,58 **Valor total estimado:** R$ 117.480,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 6.000 **Valor unitário homologado:** R$ 11,68 **Valor total homologado:** R$ 70.080,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

Retornar

Portal Nacional de Contratações Públicas

Entrar

11	(L11) 8902.2050-Linguiça, TIPO: Calabresa, ASPECTO: Defumada, APRESENTAÇÃO: Inteira, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APARÊNCIA: Sem umidade e não pegajosa,	625	R$ 24,84	R$ 15.525,00	

Item n° 13

Descrição: (L13) 8902.21093-Carne, TIPO: Suína, CORTE: Pernil, em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem pele, sem osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 6.000 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 19,58 **Valor total estimado:** R$ 117.480,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 6.000 **Valor unitário homologado:** R$ 11,68 **Valor total homologado:** R$ 70.080,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

13	sem pele, sem osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma				
14	(L14) 8901.1686-Salsicha, TIPO: Hot dog, CONSERVAÇÃO: Resfriada, TEXTURA: Característico, COR: Característico, SABOR: Característico, ODOR: Característico, INGREDIENTES: Carnes bovina, suína e aves separadas mecanicamente, gordura suína, água, proteína de soja, sal, estabilizantes: tripolisfato de sódio, polifosfato de sódio e pirofosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, conservador nitrito de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, corante natural de urucúm, condimentos naturais e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	250	R$ 19,22	R$ 4.805,00	
15	(L15) 8901.16473-Carne, TIPO: Bovina, CORTE: Alcatra, em filé, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, cor vermelho brilhante, cheiro e sabor característicos, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	2250	R$ 41,67	R$ 93.757,50	

Exibir: 11-15 de 40 itens Página

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

AGRAD

Item n° 13

Descrição: (L13) 8902.21093-Carne, TIPO: Suína, CORTE: Pernil, em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem pele, sem osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Quantidade: 6.000 **Unidade de medida:** Quilograma **Valor unitário estimado:** R$ 19,58 **Valor total estimado:** R$ 117.480,00

Tipo: Material **Categoria:** Não se aplica **Benefício:** Não se aplica **Situação:** Homologado **Produto Manufaturado Nacional:** Não

Critério de julgamento: Menor preço

RESULTADO(S)

Quantidade homologada: 6.000 **Valor unitário homologado:** R$ 11,68 **Valor total homologado:** R$ 70.080,00 **Ordem de classificação** 1º

CNPJ/CPF ou Nº de identificação do fornecedor: 50.225.542/0001-30 **Nome ou razão social do fornecedor:** GR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Indicador de subcontratação: Não **Porte da Empresa:** EPP **Código do país:** BRA **Situação:** Informado

Data do resultado da homologação: 22/05/2024

VALOR PAGO ATUALMENTE - AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS

De <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br>

Cópia Oculta (Cco) <licitacao7@registro.sp.gov.br>, <compras@registro.sp.gov.br>, <compras@miracatu.sp.gov.br>, <licitacao@miracatu.sp.gov.br>, <compras@iguape.sp.gov.br>, <licitacao@iguape.sp.gov.br>, <compras@eldorado.sp.gov.br>, <licitacao@juquia.sp.gov.br>, <compras@cananeia.sp.gov.br>, <licitacao@barradoturvo.sp.gov.br>, <compras@setebarras.sp.gov.br>, <licitacao@setebarras.sp.gov.br>, <compras@pedrodetoledo.sp.gov.br>

Data 2024-07-19 09:42

Bom dia !

Solicito gentilmente informações quanto ao valor pago atualmente por ata e/ou contrato referente a aquisição de carnes e frios para as diversas Secretarias.

***AGUARDAMOS A DEVOLUTIVA**

--
Thierry Tavares de Oliveira
Departamento de Suprimentos
Prefeitura Municipal de Cajati
compras@cajati.sp.gov.br
(13) 3854-8719

Re: VALOR PAGO ATUALMENTE - AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS

De Depto. Licitação <licitacao@setebarras.sp.gov.br>
Para <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br>
Data 2024-07-19 13:13

ARP 025-2023 - COMEDER.pdf (~194 KB) ARP 026-2023 - R.A..pdf (~191 KB) ARP 028-2023 - CASSIA.pdf (~197 KB)
ARP 027-2023 - D DIAS.pdf (~198 KB)

Boa tarde.

Segue anexo as Atas de Registro de Preços referentes a Carnes, Peixes e Embutidos.

At.te

Flávio Pires
Setor de Compras e Licitações
Prefeitura Municipal de Sete Barras
(13) 3872-5500

Em sex., 19 de jul. de 2024 às 09:42, <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br> escreveu:

> Bom dia !
>
> Solicito gentilmente informações quanto ao valor pago atualmente por ata e/ou contrato referente a aquisição de carnes e frios para as diversas Secretarias.
>
> ***AGUARDAMOS A DEVOLUTIVA**
>
> --
> Thierry Tavares de Oliveira
> Departamento de Suprimentos
> Prefeitura Municipal de Cajati
> compras@cajati.sp.gov.br
> (13) 3854-8719

REGISTRO DE PREÇOS Nº 025/2023

PROCESSO Nº 396/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SETE BARRAS**, inscrita no CNPJ/MF nº 46.587.275/0001-74, com sede na Rua José Lopes, 35, Centro, Sete Barras/SP, na qualidade de órgão gerenciador, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, Sr. **DEAN ALVES MARTINS**, brasileiro, casado, portador do RG nº 13.212.712-X SSP/SP e CPF/MF nº 039.256.788-16, residente e domiciliado Rua José Carlos de Toledo, n.º 198, Centro, nesta cidade de Sete Barras/SP, CEP: 11910-000, no uso das suas atribuições, doravante designado **ADJUDICADOR**, e a empresa **COMEDER - COMÉRCIO DE MERCADORIAS E DERIVADOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**, inscrita no CNPJ nº 03.347.228/0001-40, localizada na Rua Capitão Augusto Rollo, nº 06, Centro, na cidade de Iguape-açu/SP, CEP 11.920-000, neste ato representada pelo Sócio, Sr. **FRANCISCO ANDRIELLO**, portador do CPF nº 085.390.818-49 e RG nº 1.628.445 SSP/SP, residente e domiciliado na Rua Vereador Loreno de Lima, nº 168, Guaricana, na cidade de Iguape/SP, CEP 11.920-000, como **ADJUDICATÁRIA**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis 8.666/1993 e 10.520/2002.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO
Registro de preços para aquisição, de forma parcelada, para fornecimento in loco, de Gêneros Alimentícios (carnes, peixes e embutidos) em atendimento as Secretarias Municipais, na modalidade Pregão, por meio de sistema Presencial, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS
A presente ata de registro de Preços terá a validade de 12 (Doze) meses, a partir da sua assinatura, durante o qual a Prefeitura do Município de Sete Barras não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
3.1. O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no Anexo I, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Presencial nº 018/2023.
3.2. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Presencial nº 018/2023, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.
3.3. Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada no Pregão Presencial nº 018/2023, pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA QUARTA - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA
4.1. As entregas deverão ser feitas de acordo com a requisição, ponto a ponto (endereços em anexo) e algumas mercadorias poderão ser entregues no Almoxarifado Central, a cargo do solicitante. Todos os produtos deverão ser transportados em veículo com carroceria fechada.
4.2. A CONTRATADA obriga-se a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes na Planilha de Orçamento e amostra apresentada, com prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses da data da entrega.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO
O pagamento será efetuado à empresa adjudicatária em até 30 (trinta) dias, contados da data do atesto da Nota Fiscal / Fatura pelo Setor competente do Órgão solicitante, de acordo com as exigências administrativas em vigor.

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1. O contrato de fornecimento só estará caracterizado mediante o recebimento da nota de empenho.
6.2. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.
6.3. Se a qualidade dos objetos entregues não corresponder às especificações exigidas no edital do Pregão que precedeu a presente Ata, a remessa do produto apresentado será devolvida ao fornecedor, para substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.
64. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação, e desde que tenha sido emitida a NOTA DE EMPENHO pelo Órgão gerenciador ou usuário da Ata.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
7.1. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação.
7.2. Designar preposto durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que seja necessário.
7.3. Responsabilizar-se pelo pagamento de todos os impostos, taxas e encargos sociais relativos ao objeto contratado.
7.4. Responsabilizar-se-á pelo carregamento e transporte dos objetos, bem como pelo descarregamento no local de entrega.
7.5. Fornecer os objetos, estritamente de acordo com as especificações do Anexo VII, bem como no prazo e quantitativo nele estabelecidos, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Sete Barras, estarem em desacordo com as referidas especificações.
7.6. Retirar, transportar e substituir a suas expensas no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da notificação expedida pela Prefeitura do Município de Sete Barras, os objetos em que forem constatadas avarias e (ou) defeitos, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.
7.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Prefeitura do Município de Sete Barras.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES
8.1. A recusa injustificada das empresas com propostas classificadas no pregão e indicadas para registro dos respectivos preços, ensejará a aplicação das sanções previstas no item 20 do Edital.
8.2. As importâncias relativas às multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da Ata, podendo, entretanto, conforme o caso, processar-se a cobrança judicialmente.
8.3. As sanções serão aplicadas sem prejuízo das demais cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, previstas na Lei 8.666/93.

CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS
9.1. Considerando o prazo de validade estabelecido na Cláusula Segunda, da presente Ata, e, em atendimento ao §1º, art. 28, da Lei 9.069, de 29.6.1995 e legislação pertinente, é vedado qualquer reajustamento de preços, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, ou de redução dos preços praticados no mercado.
9.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro procedimento licitatório.
9.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pela Prefeitura do Município de Sete Barras para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.
10.1. Cancelamento automático da ata de Registro de Preços:
a) Por decurso de prazo de vigência;

b) Quando não restarem fornecedores registrados; ou
c) Pela Prefeitura do Município de Sete Barras, quando caracterizado o interesse público.
10.2. Cancelamento do registro do fornecedor:
a) O fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa;
b) A pedido, quando:
I. Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
II. O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do produto.
c) Pela Administração, unilateralmente, quando:
I. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
II. Perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no procedimento licitatório;
III. Por razões de interesse público, devidamente, motivado e justificado.
IV. O fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
V. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preços;
VI. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos de compra dela decorrentes.
10.3. O fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
Integram esta Ata, o Edital do Pregão Presencial n° 018/2023, e a proposta da Adjudicatária

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO
O Foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem da utilização da presente ATA, será a Comarca de Registro - SP, com exclusão de qualquer outro. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei n.º 8.666/93, e demais normas aplicáveis.

Sete Barras, 05 de Setembro de 2023.

DEAN ALVES MARTINS
Prefeito Municipal

FRANCISCO ANDRIELLO
Comeder - Comércio de mercadorias e Derivados de Produtos Alimentícios Ltda

testemunha
RG / CPF

testemunha
RG / CPF

Visto e aprovado pela Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

Contratante: Prefeitura Municipal de Sete Barras

Contratada: COMEDER - Comércio de mercadorias e Derivados de Produtos Alimentícios Ltda
Registro de Preços nº 025/2023
Objeto: Registro de preços para aquisição, de forma parcelada, para fornecimento in loco, de Gêneros Alimentícios (carnes, peixes e embutidos) em atendimento as Secretarias Municipais.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:
1. Estamos CIENTES de que:
a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.
2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:
a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Sete Barras, 05 de Setembro de 2023.

Autoridade Máxima do Órgão:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

_____
Responsável pela Homologação do Certame:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

Responsáveis que assinaram o ajuste:

_____
Pela Contratante:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

_____
Pela Contratada:
Francisco Andriello
Sócio Proprietário
CPF: 085.390.818-49

_____
Ordenador de Despesas da Contratante:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

_____
Gestor do Contrato:
Higino Jerônimo da Rosa Junior
Secretário de Planejamento, Obras e Projetos
CPF:25.914.728-23

REGISTRO DE PREÇOS 025/2023
ANEXO I
(Cláusula Primeira)

Seq.	Código	Descrição	U.M.	Qtde	Marca	Vl. Unitário	Total
1743 - COMEDER - COMERCIO DE MERCADORIAS E DERIVADOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS - LTDA EPP 03.347.228/0001-40							
005	05.0056	CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS (PALETA).	KG	5.425,0000		32,4500	176.041,25
008	05.0469	CARNE BOVINA EM BIFE (PATINHO)	KG	250,0000		36,9900	9.247,50
							185.288,7500

REGISTRO DE PREÇOS Nº 026/2023

PROCESSO Nº 396/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SETE BARRAS**, inscrita no CNPJ/MF nº 46.587.275/0001-74, com sede na Rua José Lopes, 35, Centro, Sete Barras/SP, na qualidade de órgão gerenciador, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, Sr. **DEAN ALVES MARTINS**, brasileiro, casado, portador do RG nº 13.212.712-X SSP/SP e CPF/MF nº 039.256.788-16, residente e domiciliado Rua José Carlos de Toledo, n.º 198, Centro, nesta cidade de Sete Barras/SP, CEP: 11910-000, no uso das suas atribuições, doravante designado **ADJUDICADOR**, e a empresa **R. A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI-ME**, inscrita no CNPJ nº 25.126.626/0001-70, localizada na Rua Jesus Alves da Costa, nº 540, Jardim Paulistano, Registro/SP, CEP 11.900-000, neste ato representada por **MARIA ANADETE FONSECA LIMA,** portador do CPF nº 108.409.838-59 e RG nº 20.684.167-X SSP/SP, residente Rua Jesus Alves da Costa, nº 540, Jardim Paulistano, Registro/SP, CEP 11.900-000, como **ADJUDICATÁRIA**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis 8.666/1993 e 10.520/2002.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO
Registro de preços para aquisição, de forma parcelada, para fornecimento in loco, de Gêneros Alimentícios (carnes, peixes e embutidos) em atendimento as Secretarias Municipais, na modalidade Pregão, por meio de sistema Presencial, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS
A presente ata de registro de Preços terá a validade de 12 (Doze) meses, a partir da sua assinatura, durante o qual a Prefeitura do Município de Sete Barras não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
3.1. O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no Anexo I, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Presencial nº 018/2023.
3.2. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Presencial nº 018/2023, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.
3.3. Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada no Pregão Presencial nº 018/2023, pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA QUARTA - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA
4.1. As entregas deverão ser feitas de acordo com a requisição, ponto a ponto (endereços em anexo) e algumas mercadorias poderão ser entregues no Almoxarifado Central, a cargo do solicitante. Todos os produtos deverão ser transportados em veículo com carroceria fechada.
4.2. A CONTRATADA obriga-se a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes na Planilha de Orçamento e amostra apresentada, com prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses da data da entrega.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO
O pagamento será efetuado à empresa adjudicatária em até 30 (trinta) dias, contados da data do atesto da Nota Fiscal / Fatura pelo Setor competente do Órgão solicitante, de acordo com as exigências administrativas em vigor.

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1. O contrato de fornecimento só estará caracterizado mediante o recebimento da nota de empenho.

6.2. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

6.3. Se a qualidade dos objetos entregues não corresponder às especificações exigidas no edital do Pregão que precedeu a presente Ata, a remessa do produto apresentado será devolvida ao fornecedor, para substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

64. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação, e desde que tenha sido emitida a NOTA DE EMPENHO pelo Órgão gerenciador ou usuário da Ata.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação.

7.2. Designar preposto durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que seja necessário.

7.3. Responsabilizar-se pelo pagamento de todos os impostos, taxas e encargos sociais relativos ao objeto contratado.

7.4. Responsabilizar-se-á pelo carregamento e transporte dos objetos, bem como pelo descarregamento no local de entrega.

7.5. Fornecer os objetos, estritamente de acordo com as especificações do Anexo VII, bem como no prazo e quantitativo nele estabelecidos, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Sete Barras, estarem em desacordo com as referidas especificações.

7.6. Retirar, transportar e substituir a suas expensas no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da notificação expedida pela Prefeitura do Município de Sete Barras, os objetos em que forem constatadas avarias e (ou) defeitos, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

7.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Prefeitura do Município de Sete Barras.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

8.1. A recusa injustificada das empresas com propostas classificadas no pregão e indicadas para registro dos respectivos preços, ensejará a aplicação das sanções previstas no item 20 do Edital.

8.2. As importâncias relativas às multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da Ata, podendo, entretanto, conforme o caso, processar-se a cobrança judicialmente.

8.3. As sanções serão aplicadas sem prejuízo das demais cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, previstas na Lei 8.666/93.

CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

9.1. Considerando o prazo de validade estabelecido na Cláusula Segunda, da presente Ata, e, em atendimento ao §1º, art. 28, da Lei 9.069, de 29.6.1995 e legislação pertinente, é vedado qualquer reajustamento de preços, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, ou de redução dos preços praticados no mercado.

9.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro procedimento licitatório.

9.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pela Prefeitura do Município de Sete Barras para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

10.1. Cancelamento automático da ata de Registro de Preços:

a) Por decurso de prazo de vigência;

b) Quando não restarem fornecedores registrados; ou

c) Pela Prefeitura do Município de Sete Barras, quando caracterizado o interesse público.

10.2. Cancelamento do registro do fornecedor:

a) O fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

b) A pedido, quando:

I. Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

II. O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do produto.

c) Pela Administração, unilateralmente, quando:

I. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

II. Perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no procedimento licitatório;

III. Por razões de interesse público, devidamente, motivado e justificado.

IV. O fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

V. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preços;

VI. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos de compra dela decorrentes.

10.3. O fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Presencial n° 018/2023, e a proposta da Adjudicatária

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

O Foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem da utilização da presente ATA, será a Comarca de Registro - SP, com exclusão de qualquer outro. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei n.º 8.666/93, e demais normas aplicáveis.

Sete Barras, 05 de setembro de 2023.

DEAN ALVES MARTINS
Prefeito Municipal

MARIA ANADETE FONSECA LIMA
R. A. Distribuidora de Produtos Eireli-ME

testemunha
RG / CPF

testemunha
RG / CPF

Visto e aprovado pela Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

Contratante: Prefeitura Municipal de Sete Barras
Contratada: R. A. Distribuidora de Produtos Eireli-ME
Registro de Preços nº 026/2023
Objeto: Registro de preços para aquisição, de forma parcelada, para fornecimento in loco, de Gêneros Alimentícios (carnes, peixes e embutidos) em atendimento as Secretarias Municipais.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:
1. Estamos CIENTES de que:
a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.
2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:
a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Sete Barras, 05 de setembro de 2023.

Autoridade Máxima do Órgão:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

_____
Responsável pela Homologação do Certame:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

Responsáveis que assinaram o ajuste:

_____
Pela Contratante:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

_____
Pela Contratada:
Maria Anadete Fonseca Lima
Sócio Proprietário
CPF: 108.409.838-59

_____
Ordenador de Despesas da Contratante:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

_____
Gestor do Contrato:
Higino Jerônimo da Rosa Junior
Secretário de Planejamento, Obras e Projetos
CPF:25.914.728-23

REGISTRO DE PREÇOS 026/2023
ANEXO I
(Cláusula Primeira)

Seq.	Código	Descrição	U.M.	Qtde	Marca	Vl. Unitário	Total
7775 - R.A DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI 25.126.626/0001-70							
009	05.0217	FILÉ DE PEIXE (MERLUZA) CONGELADA	KG	825,0000		40,5500	33.453,75
004	05.0586	CARNE BOVINA TIPO MOÍDA CONGELADA	KG	5.725,0000		34,7000	198.657,50
							232.111,2500

REGISTRO DE PREÇOS Nº 027/2023

PROCESSO Nº 396/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SETE BARRAS**, inscrita no CNPJ/MF nº 46.587.275/0001-74, com sede na Rua José Lopes, 35, Centro, Sete Barras/SP, na qualidade de órgão gerenciador, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, Sr. **DEAN ALVES MARTINS**, brasileiro, casado, portador do RG nº 13.212.712-X SSP/SP e CPF/MF nº 039.256.788-16, residente e domiciliado Rua José Carlos de Toledo, n.º 198, Centro, nesta cidade de Sete Barras/SP, CEP: 11910-000, no uso das suas atribuições, doravante designado **ADJUDICADOR**, e a empresa **D DIAS CARVALHO-ME**, inscrita no CNPJ nº 41.195.040/0001-13, localizada na Rua Kazuko Yoshimoto, nº 578, Jardim Valeri, na cidade de Registro/SP, CEP 11.900-000, neste ato representada pelo Sócio Proprietário, Sr. **DANIEL DIAS CARVALHO,** portador do CPF nº 284.232.508-73 e RG nº 29.926.102-5 SSP/SP, residente Rua Frei Henrique de Coimbra, nº 170, Jardim Brasil, Registro/SP, CEP 11.900-000, como **ADJUDICATÁRIA**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis 8.666/1993 e 10.520/2002.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO
Registro de preços para aquisição, de forma parcelada, para fornecimento in loco, de Gêneros Alimentícios (carnes, peixes e embutidos) em atendimento as Secretarias Municipais, na modalidade Pregão, por meio de sistema Presencial, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS
A presente ata de registro de Preços terá a validade de 12 (Doze) meses, a partir da sua assinatura, durante o qual a Prefeitura do Município de Sete Barras não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
3.1. O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no Anexo I, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Presencial nº 018/2023.
3.2. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Presencial nº 018/2023, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.
3.3. Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada no Pregão Presencial nº 018/2023, pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA QUARTA - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA
4.1. As entregas deverão ser feitas de acordo com a requisição, ponto a ponto (endereços em anexo) e algumas mercadorias poderão ser entregues no Almoxarifado Central, a cargo do solicitante. Todos os produtos deverão ser transportados em veículo com carroceria fechada.
4.2. A CONTRATADA obriga-se a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes na Planilha de Orçamento e amostra apresentada, com prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses da data da entrega.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO
O pagamento será efetuado à empresa adjudicatária em até 30 (trinta) dias, contados da data do atesto da Nota Fiscal / Fatura pelo Setor competente do Órgão solicitante, de acordo com as exigências administrativas em vigor.

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1. O contrato de fornecimento só estará caracterizado mediante o recebimento da nota de empenho.

6.2. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

6.3. Se a qualidade dos objetos entregues não corresponder às especificações exigidas no edital do Pregão que precedeu a presente Ata, a remessa do produto apresentado será devolvida ao fornecedor, para substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

64. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação, e desde que tenha sido emitida a NOTA DE EMPENHO pelo Órgão gerenciador ou usuário da Ata.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação.

7.2. Designar preposto durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que seja necessário.

7.3. Responsabilizar-se pelo pagamento de todos os impostos, taxas e encargos sociais relativos ao objeto contratado.

7.4. Responsabilizar-se-á pelo carregamento e transporte dos objetos, bem como pelo descarregamento no local de entrega.

7.5. Fornecer os objetos, estritamente de acordo com as especificações do Anexo VII, bem como no prazo e quantitativo nele estabelecidos, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Sete Barras, estarem em desacordo com as referidas especificações.

7.6. Retirar, transportar e substituir a suas expensas no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da notificação expedida pela Prefeitura do Município de Sete Barras, os objetos em que forem constatadas avarias e (ou) defeitos, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

7.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Prefeitura do Município de Sete Barras.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

8.1. A recusa injustificada das empresas com propostas classificadas no pregão e indicadas para registro dos respectivos preços, ensejará a aplicação das sanções previstas no item 20 do Edital.

8.2. As importâncias relativas às multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da Ata, podendo, entretanto, conforme o caso, processar-se a cobrança judicialmente.

8.3. As sanções serão aplicadas sem prejuízo das demais cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, previstas na Lei 8.666/93.

CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

9.1. Considerando o prazo de validade estabelecido na Cláusula Segunda, da presente Ata, e, em atendimento ao §1º, art. 28, da Lei 9.069, de 29.6.1995 e legislação pertinente, é vedado qualquer reajustamento de preços, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, ou de redução dos preços praticados no mercado.

9.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro procedimento licitatório.

9.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pela Prefeitura do Município de Sete Barras para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

10.1. Cancelamento automático da ata de Registro de Preços:

a) Por decurso de prazo de vigência;

b) Quando não restarem fornecedores registrados; ou

c) Pela Prefeitura do Município de Sete Barras, quando caracterizado o interesse público.

10.2. Cancelamento do registro do fornecedor:

a) O fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

b) A pedido, quando:

I. Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

II. O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do produto.

c) Pela Administração, unilateralmente, quando:

I. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

II. Perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no procedimento licitatório;

III. Por razões de interesse público, devidamente, motivado e justificado.

IV. O fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

V. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preços;

VI. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos de compra dela decorrentes.

10.3. O fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Presencial n° 018/2023, e a proposta da Adjudicatária

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

O Foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem da utilização da presente ATA, será a Comarca de Registro - SP, com exclusão de qualquer outro. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei n.º 8.666/93, e demais normas aplicáveis.

Sete Barras, 05 de setembro de 2023.

DEAN ALVES MARTINS
Prefeito Municipal

DANIEL DIAS CARVALHO
D Dias Carvalho-ME

testemunha
RG / CPF

testemunha
RG / CPF

Visto e aprovado pela Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

Contratante: Prefeitura Municipal de Sete Barras
Contratada: D Dias Carvalho-ME
Registro de Preços nº 027/2023
Objeto: Registro de preços para aquisição, de forma parcelada, para fornecimento in loco, de Gêneros Alimentícios (carnes, peixes e embutidos) em atendimento as Secretarias Municipais.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:
1. Estamos CIENTES de que:
a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.
2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:
a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Sete Barras, 05 de setembro de 2023.

Autoridade Máxima do Órgão:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

_____
Responsável pela Homologação do Certame:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

Responsáveis que assinaram o ajuste:

_____
Pela Contratante:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

_____
Pela Contratada:
Daniel Dias Carvalho
Sócio Proprietário
CPF: 284.232.508-73

_____
Ordenador de Despesas da Contratante:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

_____
Gestor do Contrato:
Higino Jerônimo da Rosa Junior
Secretário de Planejamento, Obras e Projetos
CPF:25.914.728-23

REGISTRO DE PREÇOS 027/2023
ANEXO I
(Cláusula Primeira)

Seq.	Código	Descrição	U.M.	Qtde	Marca	Vl. Unitário	Total
8245 - D DIAS CARVALHO - ME 41.195.040/0001-13							
002	05.0059	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA	KG	6.225,0000		9,4000	58.515,00
007	05.0555	CARNE BOVINA CONGELADA - OSSO BUCO	KG	250,0000		34,8000	8.700,00
003	05.0587	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO CONGELADO	KG	5.532,0000		9,4000	52.000,80
							119.215,8000

REGISTRO DE PREÇOS Nº 028/2023

PROCESSO Nº 396/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SETE BARRAS**, inscrita no CNPJ/MF nº 46.587.275/0001-74, com sede na Rua José Lopes, 35, Centro, Sete Barras/SP, na qualidade de órgão gerenciador, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, Sr. **DEAN ALVES MARTINS**, brasileiro, casado, portador do RG nº 13.212.712-X SSP/SP e CPF/MF nº 039.256.788-16, residente e domiciliado Rua José Carlos de Toledo, n.º 198, Centro, nesta cidade de Sete Barras/SP, CEP: 11910-000, no uso das suas atribuições, doravante designado **ADJUDICADOR**, e a empresa **CÁSSIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ. n.º 18.151.502/0001-89, localizada na Avenida doutor Péricles de Freitas, nº 96, Terras do Imbiruçu, na cidade de Capão Bonito/SP, 18.304-750, neste ato representada por **SÉRGIO ROBERTO DA SILVA**, portador do RG 42.350277-3 SSP/SP e do CPF/MF 305.297.748-28, residente e domiciliado Rua Célio Antônio de Almeida, nº 158, Jardim Alvorada, na cidade de Capão Bonito/SP, 18.305-080, como **ADJUDICATÁRIA**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis 8.666/1993 e 10.520/2002.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO
Registro de preços para aquisição, de forma parcelada, para fornecimento in loco, de Gêneros Alimentícios (carnes, peixes e embutidos) em atendimento as Secretarias Municipais, na modalidade Pregão, por meio de sistema Presencial, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS
A presente ata de registro de Preços terá a validade de 12 (Doze) meses, a partir da sua assinatura, durante o qual a Prefeitura do Município de Sete Barras não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
3.1. O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no Anexo I, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Presencial nº 018/2023.
3.2. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Presencial nº 018/2023, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.
3.3. Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada no Pregão Presencial nº 018/2023, pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA QUARTA - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA
4.1. As entregas deverão ser feitas de acordo com a requisição, ponto a ponto (endereços em anexo) e algumas mercadorias poderão ser entregues no Almoxarifado Central, a cargo do solicitante. Todos os produtos deverão ser transportados em veículo com carroceria fechada.
4.2. A CONTRATADA obriga-se a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes na Planilha de Orçamento e amostra apresentada, com prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses da data da entrega.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO
O pagamento será efetuado à empresa adjudicatária em até 30 (trinta) dias, contados da data do atesto da Nota Fiscal / Fatura pelo Setor competente do Órgão solicitante, de acordo com as exigências administrativas em vigor.

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (123/328) 885/2345

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1. O contrato de fornecimento só estará caracterizado mediante o recebimento da nota de empenho.

6.2. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

6.3. Se a qualidade dos objetos entregues não corresponder às especificações exigidas no edital do Pregão que precedeu a presente Ata, a remessa do produto apresentado será devolvida ao fornecedor, para substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

64. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação, e desde que tenha sido emitida a NOTA DE EMPENHO pelo Órgão gerenciador ou usuário da Ata.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação.

7.2. Designar preposto durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que seja necessário.

7.3. Responsabilizar-se pelo pagamento de todos os impostos, taxas e encargos sociais relativos ao objeto contratado.

7.4. Responsabilizar-se-á pelo carregamento e transporte dos objetos, bem como pelo descarregamento no local de entrega.

7.5. Fornecer os objetos, estritamente de acordo com as especificações do Anexo VII, bem como no prazo e quantitativo nele estabelecidos, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Sete Barras, estarem em desacordo com as referidas especificações.

7.6. Retirar, transportar e substituir a suas expensas no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da notificação expedida pela Prefeitura do Município de Sete Barras, os objetos em que forem constatadas avarias e (ou) defeitos, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

7.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Prefeitura do Município de Sete Barras.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

8.1. A recusa injustificada das empresas com propostas classificadas no pregão e indicadas para registro dos respectivos preços, ensejará a aplicação das sanções previstas no item 20 do Edital.

8.2. As importâncias relativas às multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da Ata, podendo, entretanto, conforme o caso, processar-se a cobrança judicialmente.

8.3. As sanções serão aplicadas sem prejuízo das demais cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, previstas na Lei 8.666/93.

CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

9.1. Considerando o prazo de validade estabelecido na Cláusula Segunda, da presente Ata, e, em atendimento ao §1º, art. 28, da Lei 9.069, de 29.6.1995 e legislação pertinente, é vedado qualquer reajustamento de preços, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, ou de redução dos preços praticados no mercado.

9.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro procedimento licitatório.

9.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pela Prefeitura do Município de Sete Barras para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

10.1. Cancelamento automático da ata de Registro de Preços:

a) Por decurso de prazo de vigência;

b) Quando não restarem fornecedores registrados; ou

c) Pela Prefeitura do Município de Sete Barras, quando caracterizado o interesse público.

10.2. Cancelamento do registro do fornecedor:

a) O fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

b) A pedido, quando:

I. Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

II. O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do produto.

c) Pela Administração, unilateralmente, quando:

I. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

II. Perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no procedimento licitatório;

III. Por razões de interesse público, devidamente, motivado e justificado.

IV. O fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

V. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preços;

VI. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos de compra dela decorrentes.

10.3. O fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Presencial n° 018/2023, e a proposta da Adjudicatária

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

O Foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem da utilização da presente ATA, será a Comarca de Registro - SP, com exclusão de qualquer outro. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei n.º 8.666/93, e demais normas aplicáveis.

Sete Barras, 05 de setembro de 2023.

DEAN ALVES MARTINS
Prefeito Municipal

SÉRGIO ROBERTO DA SILVA
Cássia Comércio e Distribuição Ltda

testemunha
RG / CPF

testemunha
RG / CPF

Visto e aprovado pela Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

Contratante: Prefeitura Municipal de Sete Barras
Contratada: Cássia Comércio e Distribuição Ltda
Registro de Preços nº 028/2023
Objeto: Registro de preços para aquisição, de forma parcelada, para fornecimento in loco, de Gêneros Alimentícios (carnes, peixes e embutidos) em atendimento as Secretarias Municipais.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:
1. Estamos CIENTES de que:
a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.
2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:
a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Sete Barras, 05 de setembro de 2023.

Autoridade Máxima do Órgão:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

_____
Responsável pela Homologação do Certame:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

Responsáveis que assinaram o ajuste:

_____
Pela Contratante:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

_____
Pela Contratada:
Sergio Roberto da Silva
Sócio Proprietário
CPF: 329.945.908-24

_____
Ordenador de Despesas da Contratante:
Dean Alves Martins
Prefeito Municipal
CPF: 039.256.788-16

_____
Gestor do Contrato:
Higino Jerônimo da Rosa Junior
Secretário de Planejamento, Obras e Projetos
CPF:25.914.728-23

REGISTRO DE PREÇOS 028/2023
ANEXO I
(Cláusula Primeira)

Seq.	Código	Descrição	U.M.	Qtde	Marca	Vl. Unitário	Total
11199 - CÁSSIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA 18.151.502/0001-89							
010	05.0223	SALSICHA TIPO HOT DOG	KG	795,0000		8,4500	6.717,75
006	05.0325	CARNE BOVINA TIPO MUSCULO	KG	5.000,0000		36,5000	182.500,00
001	05.0465	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA	KG	1.450,0000		19,6000	28.420,00
							217.637,75

Re: [SPAM] VALOR PAGO ATUALMENTE - AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS

De Dpto. de Compras e Projetos <compras@miracatu.sp.gov.br>
Para <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br>
Data 2024-07-19 14:09

https://miracatu.sp.gov.br/licitacoes/processo/?i=015/2024&p=1419/2024

Departamento Municipal de Compras e Projetos

Prefeitura Municipal de Miracatu
Avenida Dona Evarista de Castro Ferreira, nº 360, 2º andar, Centro - Miracatu/SP - CEP 11850-000
Telefone: (13) 3847-7000
Ramal: 218 (Dir.) - 207 e 208

Em 19/07/2024 09:42, thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br escreveu:

> Bom dia !
>
> Solicito gentilmente informações quanto ao valor pago atualmente por ata e/ou contrato referente a aquisição de carnes e frios para as diversas Secretarias.
>
> ***AGUARDAMOS A DEVOLUTIVA**
>
> --
> Thierry Tavares de Oliveira
> Departamento de Suprimentos
> Prefeitura Municipal de Cajati
> compras@cajati.sp.gov.br
> (13) 3854-8719

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 127/2024

Pelo presente instrumento, o órgão contratante **PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU,** inscrito no CNPJ nº 46.583.654/0001-96, com endereço Av. Dona Evarista de Castro, nº 360, na cidade de Miracatu/SP, neste ato representado pelo ordenador, **VINICIUS BRANDÃO DE QUEIRÓZ**, nos termos da Lei nº 14.133/21, e suas alterações, do Decreto Municipal nº 2028 de 31 de março de 2023 e conforme edital, considerando o resultado do **Pregão Eletrônico nº 015/2024**, homologado em 23/05/2024, integrante do **Processo Administrativo nº 1.419/2024**, por deliberação do (a) Pregoeiro (a) designado por esta Municipalidade, resolve registrar a empresa **AM REPRESENTACAO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI**, CNPJ sob o nº 07.248.496/0001-66, com sede à Rua Willian Booth, nº 2901, Boqueirão, Curitiba/PR, com CEP 81730-080, contato (41) 99993-2485, e-mail: amfrigopar2450@gmail.com , representada por **Luciane do Rocio Ferreira**, portadora do documento de identidade RG nº 6.***.***-9, inscrito no CPF/MF sob o nº 020.***.***-65, observadas as condições do Edital que regem o Pregão e aquelas enunciadas nas cláusulas que seguem:

1. DO OBJETO ADJUDICADO E VALOR:

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES

AM REPRESENTACAO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI					
ITEM	**QTDE/ UNID.**	**DESCRIÇÃO**	**MARCA**	**VL. UNITÁRIO**	**VL. TOTAL**
1	4500 KG	CARNE BOVINA - PALETA (CUBOS) - IQF. CARNE BOVINA SEM OSSO, CONGELADA EM CUBOS. DEVE CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURAS TOTAIS, AUSÊNCIA DE CARTILAGENS E OSSO. EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES E ATÓXICOS OU SACOS DE NYLON POLY LITOGRAFADOS, DO PRÓPRIO FABRICANTE, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (LACRADAS), E A CARNE DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, COR CARACTERÍSTICA, NÃO PODERÃO APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL, SUPERFÍCIE VISCOSA, NEM EXSUDADOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). PARA O SEU TRANSPORTE	GOLD MEAT	R$30,00	R$135.000,00

		DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, NÃO PODENDO A DATA DE FABRICAÇÃO SER SUPERIOR A 15 DIAS NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18ºC, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO E CRISTAIS DE GELO QUE INDIQUEM QUE A CARNE FOI RECONGELADA. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS.			
2	4500 KG	CARNE BOVINA - PALETA (ISCAS) - IQF. CARNE BOVINA SEM OSSO, CONGELADA EM ISCAS. DEVE CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURAS TOTAIS, AUSÊNCIA DE CARTILAGENS E OSSO. EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES E ATÓXICOS OU SACOS DE NYLON POLY LITOGRAFADOS, DO PRÓPRIO FABRICANTE, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (LACRADAS), E A CARNE DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, COR CARACTERÍSTICA, NÃO PODERÃO APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL, SUPERFÍCIE VISCOSA, NEM EXSUDADOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, NÃO PODENDO A DATA DE FABRICAÇÃO SER SUPERIOR A 15 DIAS NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18ºC, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO E CRISTAIS	GOLD MEAT	R$30,00	R$135.000,00

		DE GELO QUE INDIQUEM QUE A CARNE FOI RECONGELADA. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS.			
VALOR TOTAL R$ 270.000,00 (duzentos e setenta mil reais)					

1.2. As obrigações assumidas, as normas e instruções constam do Edital e seus respectivos anexos, juntamente com a proposta, que passam a fazer parte integrante desta ATA, independentemente de transcrições.

2. DA VALIDADE, DO REGIME DE EXECUÇÃO E DA ENTREGA:

2.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. O objeto mencionado na Cláusula primeira desta Ata será executado pela detentora, após receber a nota de empenho e/ou pedido parcial encaminhado pela **Contratante**, na qual deverá providenciar a entrega em no máximo 07 (sete) dias úteis, após o recebimento da Nota de Empenho ou Empenho Parcial.

2.3. O Departamento Municipal solicitante será o responsável pela fiscalização durante a entrega do objeto, observando todos os aspectos estipulados.

2.4. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos Departamentos e verificação das conformidades.

3. DA FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTES:

3.1. O pagamento será em até 30 (trinta) dias corridos, na qual seguirá a ordem cronológica de pagamento da prefeitura contados da apresentação da nota fiscal/fatura no Departamento Municipal solicitante.

3.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 10 (dez) dias após a data de sua apresentação válida.

3.3. O pagamento será feito mediante crédito no banco indicado pelo fornecedor.

3.4. O preço a ser pago pelo fornecimento realizado será aquele registrado neste instrumento, independentemente da data da entrega do objeto.

3.5. O preço registrado compreenderá todos os custos necessários à execução do objeto desta Ata de Registro de Preço, incluso frete até os locais de entrega.

3.6. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

3.6.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

3.7. Após um ano de vigência os preços poderão ser reajustados conforme índice IPCA.

3.8. Todas as despesas oriundas desta Ata correrão por conta da dotação orçamentária:

Exercício:		**2024**		
JL SOFT	**SALDO DAS DOTAÇÕES EM 18/03/2024**			
Órgão Un. Orc/Exec	**Func/Sub/Prog Proj/Atividade**	**Categoria Elemento**	**Descrição**	
01			**PODER EXECUTIVO**	
01.07	**DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**			
01.07.01	**MANUT. DOS SERV. EDUCACIONAIS**			
12.361.0005.2023	**Manutenção dos Serviços Educacionais**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	235
Total por Projeto/Atividade				
12.363.0005.2024	**Manutenção do Ensino Profissional**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	1	230.0000	245
Total por Projeto/Atividade				
01.07.02	**ENSINO INFANTIL**			
12.365.0005.2026	**Manutenção do Ensino Infantil**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	257
Total por Projeto/Atividade				
01.07.03	**ENSINO FUNDAMENTAL**			
12.361.0005.2027	**Manutenção do Ensino Fundamental**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	282
Total por Projeto/Atividade				
Total por Unidade Executora				

01.07.04	**MERENDA ESCOLAR**			
12.368.0005.2028	**Manutenção da Merenda Escolar**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	292
Total por Projeto/Atividade				

4. DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA:

4.1. O objeto desta contratação será de inteira responsabilidade da Adjudicatária, ficando vedada a sua cessão ou transferência a terceiros, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa autorização da **PREFEITURA.**

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

5.1. Efetuar o pagamento ajustado;

5.2. Indicar o responsável pelo acompanhamento, coordenação e fiscalização do objeto/serviço;

5.3. Notificar por escrito à licitante vencedora, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da entrega dos produtos, fixando prazo para a sua correção;

5.4. Fornecer Atestados de Capacidade Técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

5.5. Fornecer todos os dados e especificações necessárias à completa e correta execução do objeto;

5.6. Comunicar ao Adjudicatário, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, das necessidades supervenientes porventura ocorridas, para o perfeito cumprimento do objeto deste instrumento.

5.7. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da Adjudicatária, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados em relação ao atraso verificado.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA E DA GARANTIA:

6.1. Executar e cumprir o objeto desta licitação de acordo com as especificações e condições do Edital e no Termo de Referência, responsabilizando-se pela exatidão dos objetos, obrigando-se a reparar, exclusivamente às suas custas, todos os defeitos, erros, falhas, omissões e quaisquer outras irregularidades;

6.2. Manter durante toda a execução da Ata, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.3. Os direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária decorrente da execução da presente ata, são de cumprimento e responsabilidade exclusivas da **ADJUDICATÁRIA**, devendo esta apresentar durante a execução dos objetos, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto as obrigações assumidas na presente licitação, em especial, relativas a encargos sociais, trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, tributários, fiscais, segurança no trabalho, comerciais e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com a Prefeitura;

6.4. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da ata;

6.5. Obedecer aos prazos estipulados e cumprir todas as exigências editalícias e da ata;

6.6. Cumprir todas as orientações da **CONTRATANTE** para o fiel cumprimento do objeto licitado;

6.7. Permitir, facilitar e sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da **CONTRATANTE**, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações, caso ocorram;

6.8. Arcar com todos os custos de reposição ou execução dos objetos nos casos em que não tenham sido satisfatórios;

6.9. Fornecer os produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos;

6.10. Obedecer aos prazos e termos estipulados no edital e termo de referência;

6.11. Arcar com todos os custos de reposição do objeto nos casos em que não tenham sido satisfatórios;

6.12. Obedecer integralmente aos descritivos técnicos constantes do ANEXO I.

6.13. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei Federal n° 14.133/21.

6.14. Todos os equipamentos deverão ser novos e sem qualquer sinal de utilização;

7. DA FISCALIZAÇÃO:

7.1. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do fornecimento, em especial quanto à qualidade dos objetos, fazendo cumprir todas as disposições de lei e do presente instrumento.

7.2. A fiscalização feita pela Prefeitura não exime, nem diminui a completa responsabilidade da Contratada, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas aqui previstas.

7.3. Verificada a ocorrência de irregularidades no fornecimento, o Departamento correspondente adotará as providências legais cabíveis, inclusive à aplicação de penalidade, conforme o caso.

7.4. A adjudicatária deverá permitir à fiscalização livre acesso a dados e elementos pertinentes ao objeto contratado.

8. DAS PENALIDADES:

8.1. As disposições gerais e especiais previstas nos artigos 155 a 163 e 178 a 180 da Lei Federal nº 14.133/21 aplicam-se ao presente instrumento, no que couber.

8.2. Pelo inadimplemento de qualquer condição deste instrumento, ou pela sua inexecução total ou parcial, a Prefeitura aplicará as seguintes sanções, de acordo com a infração cometida, sendo garantida a defesa prévia:

8.2.1. Advertência;

8.2.2. Multa, com seu valor descontado mediante recibo de depósito (RD) ou aviso:

a) De 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor da Nota de Empenho, por dia de atraso por descumprimento dos prazos de entrega dos objetos, previstos neste Edital, até o 15º (décimo quinto) dia útil, quando será devida a multa pelos dias de atraso somada a sanção de rescisão unilateral e multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação;

b) De 5% (cinco por cento) do valor da Nota de Empenho por infração a qualquer condição estipulada no Edital, aplicada em dobro na reincidência.

8.2.2.1. A recusa injustificada da empresa vencedora e, após decorridos os 05 (cinco) dias mencionados para assinatura do instrumento contratual, bem como a recusa da licitante vencedora em assinar a ata no prazo previsto neste Edital, caracterizará o descumprimento integral das obrigações assumidas na proposta, sujeitando-a ao pagamento de multa equivalente àquela estipulada no item imediatamente anterior.

8.2.3. Suspensão do direito de participar de licitações realizadas pelo Município, pelo prazo de até 2 (dois) anos, dependendo da gravidade da falta;

8.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o Município nos casos de falta grave, com comunicação aos respectivos registros cadastrais;

8.3. A aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Lei Federal nº. 14.133/21 não exonera a inadimplente de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

9. DO CANCELAMENTO DA ATA:

9.1. A presente Ata poderá ser cancelada, de pleno direito, independente de interpelação judicial, sem qualquer ônus à Prefeitura, nos casos elencados abaixo:

9.1.1. A Adjudicatária falir, entrar em concordata, dissolução ou liquidação;

9.1.2. Transferir no todo ou em parte as obrigações decorrentes da execução da ata sem a prévia anuência e autorização da Prefeitura;

9.1.3. Não cumprimento de determinação deste instrumento.

9.2. Os casos de cancelamento serão formalmente motivados nos autos do processo, sendo assegurado o contraditório e a ampla defesa.

9.3. Nos casos de rescisão ou cancelamento, a Prefeitura se reserva ao direito de descontar dos pagamentos devidos à Adjudicatária as despesas operacionais e multa correspondente, sendo que o saldo restante será creditado em favor dela.

10. DO REGIME JURÍDICO:

10.1. O presente instrumento é regido pela pelas que será regida pela Lei federal nº 14.133/21, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Complementar n. 123 de 14 de dezembro de 2006 com alterações posteriores, Decreto Federal n° 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 2028 de 31 de março de 2023 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

11. DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

11.1. O presente instrumento está integralmente vinculado ao Edital do PREGÃO ELETRÔNICO N° 015/2024– PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 1.419/2024, bem como o (s) preço (s) da Adjudicatária registrado(s) na ATA do certame, cujo edital atende o prescrito na Lei 14.133/21 e suas alterações.

12. DO FORO:

12.1. As partes elegem especificamente o Fórum da Comarca de Miracatu, Estado de São Paulo, para as questões que surgirem durante a execução desta ata, que não forem resolvidas amigavelmente, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

12.2. E, por estarem, assim, de perfeito acordo, assinam a presente ATA na forma Eletrônica via plataforma 1DOC para que surta todos os efeitos legais.

Miracatu/SP, 27 de maio de 2024.

VINICIUS BRANDÃO DE QUEIRÓZ
PREFEITO MUNICIPAL

AM REPRESENTAÇÃO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ nº 07.248.496/0001-66
ADJUDICATÁRIA

GESTORES DA ATA

Julie Moraes Silva
Diretora do Dep. de Educação

João Alves de Arruda Júnior
Diretor do Dep. de Assistência Social

Juliane Freitas Cabral Gomes
Diretora do Dep. de Saúde

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU
CNPJ: 46.583.654/0001-96
CONTRATADA: AM REPRESENTAÇÃO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ Nº 07.248.496/0001-66
ATA SRP N° 127/2024
DATA DA ASSINATURA: 27/05/2024
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses, de 27/05/2024 à 27/05/2025
VALOR: R$ 270.000,00 (duzentos e setenta mil reais)
PREGÃO ELETRÔNICO N° 015/2024 **– PROCESSO N**° 1.419/2024
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES
ADVOGADO(S): HERLY CARVALHO COSTA – OAB/SP nº 364.123

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2012 do TCESP;

c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração (ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) É de exclusiva responsabilidade do adjudicatário 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.

Miracatu/SP, 27 de maio de 2024.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE

Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

Nome: Julie Moraes Silva
Cargo: Diretora do Dep. de Educação
CPF: 388.***.***-35
Assinatura: _____

Nome: Juliane Freitas Cabral Gomes
Cargo: Diretora do Dep. de Saúde
CPF: 383.***.***-51
Assinatura: _____

Nome: João Alves de Arruda Júnior
Cargo: Diretor do Dep. de Assistência Social
CPF: 286.***.***-03
Assinatura: _____

Pela contratada:
Nome: Luciane do Rocio Ferreira
Cargo: Proprietária
CPF: 020.***.***-65
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU
CNPJ: 46.583.654/0001-96
CONTRATADA: AM REPRESENTAÇÃO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ Nº 07.248.496/0001-66
ATA SRP N° 127/2024
DATA DA ASSINATURA: 27/05/2024
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses, de 27/05/2024 à 27/05/2025
VALOR: R$ 270.000,00 (duzentos e setenta mil reais)
PREGÃO ELETRÔNICO N° 015/2024 **– PROCESSO N**° 1.419/2024
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES

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

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Nome	SAULO SILVA VIEIRA
Cargo	DIRETOR DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PROJETOS
Endereço Comercial do Órgão/Setor	AV. DONA EVARISTA DE CASTRO FERREIRA, 360 - CENTRO
Telefone	(13) 3847-7000

Miracatu/SP, 27 de maio de 2024.

SAULO SILVA VIEIRA
DIRETOR DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PROJETOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 124/2024

Pelo presente instrumento, o órgão contratante **PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU,** inscrito no CNPJ nº 46.583.654/0001-96, com endereço Av. Dona Evarista de Castro, nº 360, na cidade de Miracatu/SP, neste ato representado pelo ordenador, **VINICIUS BRANDÃO DE QUEIRÓZ**, nos termos da Lei nº 14.133/21, e suas alterações, do Decreto Municipal nº 2028 de 31 de março de 2023 e conforme edital, considerando o resultado do **Pregão Eletrônico nº 015/2024**, homologado em 23/05/2024, integrante do **Processo Administrativo nº 1.419/2024**, por deliberação do (a) Pregoeiro (a) designado por esta Municipalidade, resolve registrar a empresa **RONIE PETERSON RAMPONI-ME**, CNPJ sob o nº 01.861.858/0001-03, com sede à Rua Idevaldo Tognetti Pereira, nº 65, Vila Tognetti, Pariquera-Açu/SP, com CEP 11930-000, contato (13) 99751-5257, e-mail: ronieramponi@gmail.com , representada por **Ronie Peterson Ramponi,** portador do documento de identidade RG nº 24.***.***-X, inscrito no CPF/MF sob o nº 267.***.***-11, observadas as condições do Edital que regem o Pregão e aquelas enunciadas nas cláusulas que seguem:

1. DO OBJETO ADJUDICADO E VALOR:

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES

RONIE PETERSON RAMPONI - ME					
ITEM	**QTDE/ UNID.**	**DESCRIÇÃO**	**MARCA**	**VL. UNITÁRIO**	**VL. TOTAL**
3	4500 KG	CARNE BOVINA - PALETA (MOÍDA) - IQF. CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO (PALETA), CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVÍDUAL (IQF). DEVE CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURAS TOTAIS, AUSÊNCIA DE CARTILAGENS E OSSO. EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES E ATÓXICOS OU SACOS DE NYLON POLY LITOGRAFADOS, DO PRÓPRIO FABRICANTE, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (LACRADAS), E A CARNE DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, COR CARACTERÍSTICA, NÃO PODERÃO APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL, SUPERFÍCIE VISCOSA, NEM EXSUDADOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO	ULIANA	R$22,89	R$103.005,00

		FEDERAL). PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, NÃO PODENDO A DATA DE FABRICAÇÃO SER SUPERIOR A 15 DIAS NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18ºC, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO E CRISTAIS DE GELO QUE INDIQUEM QUE A CARNE FOI RECONGELADA. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS.			
7	2000 KG	CARNE DE SUÍNO - PERNIL EM CUBOS - IQF. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO RESISTENTES E ATÓXICOS. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (LACRADAS), DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME. NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL, SUPERFÍCIE VISCOSA, NEM EXSUDADA. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A ENTREGA DEVE SER FEITA NA TEMPERATURA DE - 18ºC. NO MOMENTO DA ENTREGA A CARNE NÃO PODERÁ TER PASSADO 15 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS.	UILIANA	R$18,79	R$37.580,00
8	2000 KG	CARNE DE SUÍNO - PERNIL EM ISCA - IQF. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO RESISTENTES E ATÓXICOS. AS EMBALAGENS DEVEM	ULIANA	R$18,79	R$37.580,00

		ESTAR ÍNTEGRAS (LACRADAS), DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME. NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL, SUPERFÍCIE VISCOSA, NEM EXSUDADA. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A ENTREGA DEVE SER FEITA NA TEMPERATURA DE - 18ºC. NO MOMENTO DA ENTREGA A CARNE NÃO PODERÁ TER PASSADO 15 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS.			
VALOR TOTAL R$ 178.165,00 (cento e setenta e oito mil e cento e sessenta e cinco reais)					

1.2. As obrigações assumidas, as normas e instruções constam do Edital e seus respectivos anexos, juntamente com a proposta, que passam a fazer parte integrante desta ATA, independentemente de transcrições.

2. DA VALIDADE, DO REGIME DE EXECUÇÃO E DA ENTREGA:

2.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. O objeto mencionado na Cláusula primeira desta Ata será executado pela detentora, após receber a nota de empenho e/ou pedido parcial encaminhado pela **Contratante**, na qual deverá providenciar a entrega em no máximo 07 (sete) dias úteis, após o recebimento da Nota de Empenho ou Empenho Parcial.

2.3. O Departamento Municipal solicitante será o responsável pela fiscalização durante a entrega do objeto, observando todos os aspectos estipulados.

2.4. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos Departamentos e verificação das conformidades.

3. DA FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTES:

3.1. O pagamento será em até 30 (trinta) dias corridos, na qual seguirá a ordem cronológica de pagamento da prefeitura contados da apresentação da nota fiscal/fatura no Departamento Municipal solicitante.

3.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 10 (dez) dias após a data de sua apresentação válida.

3.3. O pagamento será feito mediante crédito no banco indicado pelo fornecedor.

3.4. O preço a ser pago pelo fornecimento realizado será aquele registrado neste instrumento, independentemente da data da entrega do objeto.

3.5. O preço registrado compreenderá todos os custos necessários à execução do objeto desta Ata de Registro de Preço, incluso frete até os locais de entrega.

3.6. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

3.6.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

3.7. Após um ano de vigência os preços poderão ser reajustados conforme índice IPCA.

3.8. Todas as despesas oriundas desta Ata correrão por conta da dotação orçamentária:

Exercício:		**2024**	
JL SOFT	**SALDO DAS DOTAÇÕES EM 18/03/2024**		
Órgão Un. Orc/Exec	**Func/Sub/Prog Proj/Atividade**	**Categoria Elemento**	**Descrição**

01			**PODER EXECUTIVO**	
01.07	**DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**			
01.07.01	**MANUT. DOS SERV. EDUCACIONAIS**			
12.361.0005.2023	**Manutenção dos Serviços Educacionais**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	235
Total por Projeto/Atividade				
12.363.0005.2024	**Manutenção do Ensino Profissional**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	1	230.0000	245
Total por Projeto/Atividade				
01.07.02	**ENSINO INFANTIL**			
12.365.0005.2026	**Manutenção do Ensino Infantil**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	257
Total por Projeto/Atividade				
01.07.03	**ENSINO FUNDAMENTAL**			
12.361.0005.2027	**Manutenção do Ensino Fundamental**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	282
Total por Projeto/Atividade				
Total por Unidade Executora				
01.07.04	**MERENDA ESCOLAR**			
12.368.0005.2028	**Manutenção da Merenda Escolar**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	292
Total por Projeto/Atividade				

4. DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA:

4.1. O objeto desta contratação será de inteira responsabilidade da Adjudicatária, ficando vedada a sua cessão ou transferência a terceiros, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa autorização da **PREFEITURA.**

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

5.1. Efetuar o pagamento ajustado;

5.2. Indicar o responsável pelo acompanhamento, coordenação e fiscalização do objeto/serviço;

5.3. Notificar por escrito à licitante vencedora, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da entrega dos produtos, fixando prazo para a sua correção;

5.4. Fornecer Atestados de Capacidade Técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

5.5. Fornecer todos os dados e especificações necessárias à completa e correta execução do objeto;

5.6. Comunicar ao Adjudicatário, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, das necessidades supervenientes porventura ocorridas, para o perfeito cumprimento do objeto deste instrumento.

5.7. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da Adjudicatária, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados em relação ao atraso verificado.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA E DA GARANTIA:

6.1. Executar e cumprir o objeto desta licitação de acordo com as especificações e condições do Edital e no Termo de Referência, responsabilizando-se pela exatidão dos objetos, obrigando-se a reparar, exclusivamente às suas custas, todos os defeitos, erros, falhas, omissões e quaisquer outras irregularidades;

6.2. Manter durante toda a execução da Ata, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.3. Os direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária decorrente da execução da presente ata, são de cumprimento e responsabilidade exclusivas da **ADJUDICATÁRIA**, devendo esta apresentar durante a execução dos objetos, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto as obrigações assumidas na presente licitação, em especial, relativas a encargos sociais, trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, tributários, fiscais, segurança no trabalho, comerciais e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com a Prefeitura;

6.4. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da ata;

6.5. Obedecer aos prazos estipulados e cumprir todas as exigências editalícias e da ata;

6.6. Cumprir todas as orientações da **CONTRATANTE** para o fiel cumprimento do objeto licitado;

6.7. Permitir, facilitar e sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da **CONTRATANTE**, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações, caso ocorram;

6.8. Arcar com todos os custos de reposição ou execução dos objetos nos casos em que não tenham sido satisfatórios;

6.9. Fornecer os produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos;

6.10. Obedecer aos prazos e termos estipulados no edital e termo de referência;

6.11. Arcar com todos os custos de reposição do objeto nos casos em que não tenham sido satisfatórios;

6.12. Obedecer integralmente aos descritivos técnicos constantes do ANEXO I.

6.13. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei Federal n° 14.133/21.

6.14. Todos os equipamentos deverão ser novos e sem qualquer sinal de utilização;

7. DA FISCALIZAÇÃO:

7.1. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do fornecimento, em especial quanto à qualidade dos objetos, fazendo cumprir todas as disposições de lei e do presente instrumento.

7.2. A fiscalização feita pela Prefeitura não exime, nem diminui a completa responsabilidade da Contratada, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas aqui previstas.

7.3. Verificada a ocorrência de irregularidades no fornecimento, o Departamento correspondente adotará as providências legais cabíveis, inclusive à aplicação de penalidade, conforme o caso.

7.4. A adjudicatária deverá permitir à fiscalização livre acesso a dados e elementos pertinentes ao objeto contratado.

8. DAS PENALIDADES:

8.1. As disposições gerais e especiais previstas nos artigos 155 a 163 e 178 a 180 da Lei Federal nº 14.133/21 aplicam-se ao presente instrumento, no que couber.

8.2. Pelo inadimplemento de qualquer condição deste instrumento, ou pela sua inexecução total ou parcial, a Prefeitura aplicará as seguintes sanções, de acordo com a infração cometida, sendo garantida a defesa prévia:

8.2.1. Advertência;

8.2.2. Multa, com seu valor descontado mediante recibo de depósito (RD) ou aviso:

a) De 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor da Nota de Empenho, por dia de atraso por descumprimento dos prazos de entrega dos objetos, previstos neste Edital, até o 15º (décimo quinto) dia útil, quando será devida a multa pelos dias de atraso somada a sanção de rescisão unilateral e multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação;

b) De 5% (cinco por cento) do valor da Nota de Empenho por infração a qualquer condição estipulada no Edital, aplicada em dobro na reincidência.

8.2.2.1. A recusa injustificada da empresa vencedora e, após decorridos os 05 (cinco) dias mencionados para assinatura do instrumento contratual, bem como a recusa da licitante vencedora em assinar a ata no prazo previsto neste Edital, caracterizará o descumprimento integral das obrigações assumidas na proposta, sujeitando-a ao pagamento de multa equivalente àquela estipulada no item imediatamente anterior.

8.2.3. Suspensão do direito de participar de licitações realizadas pelo Município, pelo prazo de até 2 (dois) anos, dependendo da gravidade da falta;

8.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o Município nos casos de falta grave, com comunicação aos respectivos registros cadastrais;

8.3. A aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Lei Federal nº. 14.133/21 não exonera a inadimplente de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

9. DO CANCELAMENTO DA ATA:

9.1. A presente Ata poderá ser cancelada, de pleno direito, independente de interpelação judicial, sem qualquer ônus à Prefeitura, nos casos elencados abaixo:

9.1.1. A Adjudicatária falir, entrar em concordata, dissolução ou liquidação;

9.1.2. Transferir no todo ou em parte as obrigações decorrentes da execução da ata sem a prévia anuência e autorização da Prefeitura;

9.1.3. Não cumprimento de determinação deste instrumento.

9.2. Os casos de cancelamento serão formalmente motivados nos autos do processo, sendo assegurado o contraditório e a ampla defesa.

9.3. Nos casos de rescisão ou cancelamento, a Prefeitura se reserva ao direito de descontar dos pagamentos devidos à Adjudicatária as despesas operacionais e multa correspondente, sendo que o saldo restante será creditado em favor dela.

10. DO REGIME JURÍDICO:

10.1. O presente instrumento é regido pela pelas que será regida pela Lei federal nº 14.133/21, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Complementar n. 123 de 14 de dezembro de 2006 com alterações posteriores, Decreto Federal n° 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 2028 de 31 de março de 2023 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

11. DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

11.1. O presente instrumento está integralmente vinculado ao Edital do PREGÃO ELETRÔNICO N° 015/2024– PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 1.419/2024, bem como o (s) preço (s) da Adjudicatária registrado(s) na ATA do certame, cujo edital atende o prescrito na Lei 14.133/21 e suas alterações.

12. DO FORO:

12.1. As partes elegem especificamente o Fórum da Comarca de Miracatu, Estado de São Paulo, para as questões que surgirem durante a execução desta ata, que não forem resolvidas amigavelmente, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

12.2. E, por estarem, assim, de perfeito acordo, assinam a presente ATA na forma Eletrônica via plataforma 1DOC para que surta todos os efeitos legais.

Miracatu/SP, 27 de maio de 2024.

VINICIUS BRANDÃO DE QUEIRÓZ
PREFEITO MUNICIPAL

RONIE PETERSON RAMPONI-ME
CNPJ nº 01.861.858/0001-03
ADJUDICATÁRIA

GESTORES DA ATA

Julie Moraes Silva Diretora do Dep. de Educação	**João Alves de Arruda Júnior** Diretor do Dep. de Assistência Social	**Juliane Freitas Cabral Gomes** Diretora do Dep. de Saúde

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU
CNPJ: 46.583.654/0001-96
CONTRATADA: RONIE PETERSON RAMPONI-ME
CNPJ Nº 01.861.858/0001-03
ATA SRP N° 124/2024
DATA DA ASSINATURA: 27/05/2024
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses, de 27/05/2024 à 27/05/2025
VALOR: R$ 178.165,00 (cento e setenta e oito mil e cento e sessenta e cinco reais)
PREGÃO ELETRÔNICO N° 015/2024 **– PROCESSO N**° 1.419/2024
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES
ADVOGADO(S): HERLY CARVALHO COSTA – OAB/SP nº 364.123

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2012 do TCESP;

c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração (ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) É de exclusiva responsabilidade do adjudicatário 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.

Miracatu/SP, 27 de maio de 2024.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE

Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

Nome: Julie Moraes Silva
Cargo: Diretora do Dep. de Educação
CPF: 388.***.***-35
Assinatura: _____

Nome: Juliane Freitas Cabral Gomes
Cargo: Diretora do Dep. de Saúde
CPF: 383.***.***-51
Assinatura: _____

Nome: João Alves de Arruda Júnior
Cargo: Diretor do Dep. de Assistência Social
CPF: 286.***.***-03
Assinatura: _____

Pela contratada:
Nome: Ronie Peterson Ramponi
Cargo: Empresário
CPF: 267.***.***-11
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU
CNPJ: 46.583.654/0001-96
CONTRATADA: RONIE PETERSON RAMPONI-ME
CNPJ Nº 01.861.858/0001-03
ATA SRP N° 124/2024
DATA DA ASSINATURA: 27/05/2024
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses, de 27/05/2024 à 27/05/2025
VALOR: R$ 178.165,00 (cento e setenta e oito mil e cento e sessenta e cinco reais)
PREGÃO ELETRÔNICO N° 015/2024 **– PROCESSO N**° 1.419/2024
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES

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

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Nome	SAULO SILVA VIEIRA
Cargo	DIRETOR DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PROJETOS
Endereço Comercial do Órgão/Setor	AV. DONA EVARISTA DE CASTRO FERREIRA, 360 - CENTRO
Telefone	(13) 3847-7000

Miracatu/SP, 27 de maio de 2024.

SAULO SILVA VIEIRA
DIRETOR DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PROJETOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 128/2024

Pelo presente instrumento, o órgão contratante **PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU,** inscrito no CNPJ nº 46.583.654/0001-96, com endereço Av. Dona Evarista de Castro, nº 360, na cidade de Miracatu/SP, neste ato representado pelo ordenador, **VINICIUS BRANDÃO DE QUEIRÓZ**, nos termos da Lei nº 14.133/21, e suas alterações, do Decreto Municipal nº 2028 de 31 de março de 2023 e conforme edital, considerando o resultado do **Pregão Eletrônico nº 015/2024**, homologado em 23/05/2024, integrante do **Processo Administrativo nº 1.419/2024**, por deliberação do (a) Pregoeiro (a) designado por esta Municipalidade, resolve registrar a empresa **M. NEHMEH ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI**, CNPJ sob o nº 03.630.083/0001-90, com sede à Avenida Nagib Matte Merhej, nº 685, Jd. Suécia, Mogi Guaçu/SP, com CEP 13848-390, contato (11) 97403-4480, e-mail: evandro@efesiosdistribuidora.com.br , representada por **Evandro Paconio da Silva**, portador do documento de identidade RG nº 27.***.***-1, inscrito no CPF/MF sob o nº 192.***.***-82, observadas as condições do Edital que regem o Pregão e aquelas enunciadas nas cláusulas que seguem:

1. DO OBJETO ADJUDICADO E VALOR:

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES

M. NEHMEH ENTREPOSTO DE CARNES EIRELI					
ITEM	**QTDE/ UNID.**	**DESCRIÇÃO**	**MARCA**	**VL. UNITÁRIO**	**VL. TOTAL**
24	3000 KG	CARNE BOVINA – PATINHO FLOCADO – IQF - CARNE BOVINA, OBTIDA DO CORTE DE PATINHO, LIVRE DE TECIDOS CONJUNTIVO, OSSOS, APONEUROSES, CARTILAGENS, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, EM MATERIAL ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM FECHO TERMOSSOLDADO, CONTENDO 2 KG DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS	FRIGOBON	R$44,50	R$133.500,00

		OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, NÃO PODENDO A DATA DE FABRICAÇÃO SER SUPERIOR A 15 DIAS NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18ºC, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO E CRISTAIS DE GELO QUE INDIQUEM QUE A CARNE FOI RECONGELADA. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS			
VALOR TOTAL R$ 133.500,00 (cento e trinta e três mil e quinhentos reais)					

1.2. As obrigações assumidas, as normas e instruções constam do Edital e seus respectivos anexos, juntamente com a proposta, que passam a fazer parte integrante desta ATA, independentemente de transcrições.

2. DA VALIDADE, DO REGIME DE EXECUÇÃO E DA ENTREGA:

2.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. O objeto mencionado na Cláusula primeira desta Ata será executado pela detentora, após receber a nota de empenho e/ou pedido parcial encaminhado pela **Contratante**, na qual deverá providenciar a entrega em no máximo 07 (sete) dias úteis, após o recebimento da Nota de Empenho ou Empenho Parcial.

2.3. O Departamento Municipal solicitante será o responsável pela fiscalização durante a entrega do objeto, observando todos os aspectos estipulados.

2.4. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos Departamentos e verificação das conformidades.

3. DA FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTES:

3.1. O pagamento será em até 30 (trinta) dias corridos, na qual seguirá a ordem cronológica de pagamento da prefeitura contados da apresentação da nota fiscal/fatura no Departamento Municipal solicitante.

3.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 10 (dez) dias após a data de sua apresentação válida.

3.3. O pagamento será feito mediante crédito no banco indicado pelo fornecedor.

3.4. O preço a ser pago pelo fornecimento realizado será aquele registrado neste instrumento, independentemente da data da entrega do objeto.

3.5. O preço registrado compreenderá todos os custos necessários à execução do objeto desta Ata de Registro de Preço, incluso frete até os locais de entrega.

3.6. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

3.6.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

3.7. Após um ano de vigência os preços poderão ser reajustados conforme índice IPCA.

3.8. Todas as despesas oriundas desta Ata correrão por conta da dotação orçamentária:

Exercício:		**2024**		
JL SOFT	**SALDO DAS DOTAÇÕES EM 18/03/2024**			
Órgão Un. Orc/Exec	**Func/Sub/Prog Proj/Atividade**	**Categoria Elemento**	**Descrição**	
01			**PODER EXECUTIVO**	
01.07	**DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**			
01.07.01	**MANUT. DOS SERV. EDUCACIONAIS**			
12.361.0005.2023	**Manutenção dos Serviços Educacionais**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	235
Total por Projeto/Atividade				
12.363.0005.2024	**Manutenção do Ensino Profissional**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	1	230.0000	245
Total por Projeto/Atividade				
01.07.02	**ENSINO INFANTIL**			
12.365.0005.2026	**Manutenção do Ensino Infantil**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	257

Total por Projeto/Atividade				
01.07.03	**ENSINO FUNDAMENTAL**			
12.361.0005.2027	**Manutenção do Ensino Fundamental**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	282
Total por Projeto/Atividade				
Total por Unidade Executora				
01.07.04	**MERENDA ESCOLAR**			
12.368.0005.2028	**Manutenção da Merenda Escolar**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	292
Total por Projeto/Atividade				

4. DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA:

4.1. O objeto desta contratação será de inteira responsabilidade da Adjudicatária, ficando vedada a sua cessão ou transferência a terceiros, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa autorização da **PREFEITURA.**

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

5.1. Efetuar o pagamento ajustado;

5.2. Indicar o responsável pelo acompanhamento, coordenação e fiscalização do objeto/serviço;

5.3. Notificar por escrito à licitante vencedora, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da entrega dos produtos, fixando prazo para a sua correção;

5.4. Fornecer Atestados de Capacidade Técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

5.5. Fornecer todos os dados e especificações necessárias à completa e correta execução do objeto;

5.6. Comunicar ao Adjudicatário, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, das necessidades supervenientes porventura ocorridas, para o perfeito cumprimento do objeto deste instrumento.

5.7. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da Adjudicatária, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados em relação ao atraso verificado.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA E DA GARANTIA:

6.1. Executar e cumprir o objeto desta licitação de acordo com as especificações e condições do Edital e no Termo de Referência, responsabilizando-se pela exatidão dos objetos, obrigando-se a reparar, exclusivamente às suas custas, todos os defeitos, erros, falhas, omissões e quaisquer outras irregularidades;

6.2. Manter durante toda a execução da Ata, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.3. Os direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária decorrente da execução da presente ata, são de cumprimento e responsabilidade exclusivas da **ADJUDICATÁRIA**, devendo esta apresentar durante a execução dos objetos, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto as obrigações assumidas na presente licitação, em especial, relativas a encargos sociais, trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, tributários, fiscais, segurança no trabalho, comerciais e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com a Prefeitura;

6.4. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da ata;

6.5. Obedecer aos prazos estipulados e cumprir todas as exigências editalícias e da ata;

6.6. Cumprir todas as orientações da **CONTRATANTE** para o fiel cumprimento do objeto licitado;

6.7. Permitir, facilitar e sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da **CONTRATANTE**, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações, caso ocorram;

6.8. Arcar com todos os custos de reposição ou execução dos objetos nos casos em que não tenham sido satisfatórios;

6.9. Fornecer os produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos;

6.10. Obedecer aos prazos e termos estipulados no edital e termo de referência;

6.11. Arcar com todos os custos de reposição do objeto nos casos em que não tenham sido satisfatórios;

6.12. Obedecer integralmente aos descritivos técnicos constantes do ANEXO I.

6.13. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei Federal n° 14.133/21.

6.14. Todos os equipamentos deverão ser novos e sem qualquer sinal de utilização;

7. DA FISCALIZAÇÃO:

7.1. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do fornecimento, em especial quanto à qualidade dos objetos, fazendo cumprir todas as disposições de lei e do presente instrumento.

7.2. A fiscalização feita pela Prefeitura não exime, nem diminui a completa responsabilidade da Contratada, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas aqui previstas.

7.3. Verificada a ocorrência de irregularidades no fornecimento, o Departamento correspondente adotará as providências legais cabíveis, inclusive à aplicação de penalidade, conforme o caso.

7.4. A adjudicatária deverá permitir à fiscalização livre acesso a dados e elementos pertinentes ao objeto contratado.

8. DAS PENALIDADES:

8.1. As disposições gerais e especiais previstas nos artigos 155 a 163 e 178 a 180 da Lei Federal nº 14.133/21 aplicam-se ao presente instrumento, no que couber.

8.2. Pelo inadimplemento de qualquer condição deste instrumento, ou pela sua inexecução total ou parcial, a Prefeitura aplicará as seguintes sanções, de acordo com a infração cometida, sendo garantida a defesa prévia:

8.2.1. Advertência;

8.2.2. Multa, com seu valor descontado mediante recibo de depósito (RD) ou aviso:

a) De 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor da Nota de Empenho, por dia de atraso por descumprimento dos prazos de entrega dos objetos, previstos neste Edital, até o 15º (décimo quinto) dia útil, quando será devida a multa pelos dias de atraso somada a sanção de rescisão unilateral e multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação;

b) De 5% (cinco por cento) do valor da Nota de Empenho por infração a qualquer condição estipulada no Edital, aplicada em dobro na reincidência.

8.2.2.1. A recusa injustificada da empresa vencedora e, após decorridos os 05 (cinco) dias mencionados para assinatura do instrumento contratual, bem como a recusa da licitante vencedora em assinar a ata no prazo previsto neste Edital, caracterizará o descumprimento integral das obrigações assumidas na proposta, sujeitando-a ao pagamento de multa equivalente àquela estipulada no item imediatamente anterior.

8.2.3. Suspensão do direito de participar de licitações realizadas pelo Município, pelo prazo de até 2 (dois) anos, dependendo da gravidade da falta;

8.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o Município nos casos de falta grave, com comunicação aos respectivos registros cadastrais;

8.3. A aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Lei Federal nº. 14.133/21 não exonera a inadimplente de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

9. DO CANCELAMENTO DA ATA:

9.1. A presente Ata poderá ser cancelada, de pleno direito, independente de interpelação judicial, sem qualquer ônus à Prefeitura, nos casos elencados abaixo:

9.1.1. A Adjudicatária falir, entrar em concordata, dissolução ou liquidação;

9.1.2. Transferir no todo ou em parte as obrigações decorrentes da execução da ata sem a prévia anuência e autorização da Prefeitura;

9.1.3. Não cumprimento de determinação deste instrumento.

9.2. Os casos de cancelamento serão formalmente motivados nos autos do processo, sendo assegurado o contraditório e a ampla defesa.

9.3. Nos casos de rescisão ou cancelamento, a Prefeitura se reserva ao direito de descontar dos pagamentos devidos à Adjudicatária as despesas operacionais e multa correspondente, sendo que o saldo restante será creditado em favor dela.

10. DO REGIME JURÍDICO:

10.1. O presente instrumento é regido pela pelas que será regida pela Lei federal nº 14.133/21, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Complementar n. 123 de 14 de dezembro de 2006 com alterações posteriores, Decreto Federal n° 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 2028 de 31 de março de 2023 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

11. DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

11.1. O presente instrumento está integralmente vinculado ao Edital do PREGÃO ELETRÔNICO N° 015/2024– PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 1.419/2024, bem como o (s) preço (s) da Adjudicatária registrado(s) na ATA do certame, cujo edital atende o prescrito na Lei 14.133/21 e suas alterações.

12. DO FORO:

12.1. As partes elegem especificamente o Fórum da Comarca de Miracatu, Estado de São Paulo, para as questões que surgirem durante a execução desta ata, que não forem resolvidas amigavelmente, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

12.2. E, por estarem, assim, de perfeito acordo, assinam a presente ATA na forma Eletrônica via plataforma 1DOC para que surta todos os efeitos legais.

Miracatu/SP, 27 de maio de 2024.

VINICIUS BRANDÃO DE QUEIRÓZ
PREFEITO MUNICIPAL

M. NEHMEH ENTREPOSTO DE CARNES – EIRELI
CNPJ nº 03.630.083/0001-90
ADJUDICATÁRIA

GESTORES DA ATA

Julie Moraes Silva
Diretora do Dep. de Educação

João Alves de Arruda Júnior
Diretor do Dep. de Assistência Social

Juliane Freitas Cabral Gomes
Diretora do Dep. de Saúde

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU
CNPJ: 46.583.654/0001-96
CONTRATADA: M. NEHMEH ENTREPOSTO DE CARNES – EIRELI
CNPJ Nº 03.630.083/0001-90
ATA SRP N° 128/2024
DATA DA ASSINATURA: 27/05/2024
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses, de 27/05/2024 à 27/05/2025
VALOR: R$ 133.500,00 (cento e trinta e três mil e quinhentos reais)
PREGÃO ELETRÔNICO N° 015/2024 **– PROCESSO N**° 1.419/2024
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES
ADVOGADO(S): HERLY CARVALHO COSTA – OAB/SP nº 364.123

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2012 do TCESP;

c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração (ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) É de exclusiva responsabilidade do adjudicatário 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.

Miracatu/SP, 27 de maio de 2024.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE

Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

Nome: Julie Moraes Silva
Cargo: Diretora do Dep. de Educação
CPF: 388.***.***-35
Assinatura: _____

Nome: Juliane Freitas Cabral Gomes
Cargo: Diretora do Dep. de Saúde
CPF: 383.***.***-51
Assinatura: _____

Nome: João Alves de Arruda Júnior
Cargo: Diretor do Dep. de Assistência Social
CPF: 286.***.***-03
Assinatura: _____

Pela contratada:
Nome: Evandro Paconio da Silva
Cargo: Procurador/Representante
CPF: 192.***.***-82
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU
CNPJ: 46.583.654/0001-96
CONTRATADA: M. NEHMEH ENTREPOSTO DE CARNES – EIRELI
CNPJ Nº 03.630.083/0001-90
ATA SRP N° 128/2024
DATA DA ASSINATURA: 27/05/2024
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses, de 27/05/2024 à 27/05/2025
VALOR: R$ 133.500,00 (cento e trinta e três mil e quinhentos reais)
PREGÃO ELETRÔNICO N° 015/2024 **– PROCESSO N**° 1.419/2024
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES

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

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Nome	SAULO SILVA VIEIRA
Cargo	DIRETOR DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PROJETOS
Endereço Comercial do Órgão/Setor	AV. DONA EVARISTA DE CASTRO FERREIRA, 360 - CENTRO
Telefone	(13) 3847-7000

Miracatu/SP, 27 de maio de 2024.

SAULO SILVA VIEIRA
DIRETOR DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PROJETOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 125/2024

Pelo presente instrumento, o órgão contratante **PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU,** inscrito no CNPJ nº 46.583.654/0001-96, com endereço Av. Dona Evarista de Castro, nº 360, na cidade de Miracatu/SP, neste ato representado pelo ordenador, **VINICIUS BRANDÃO DE QUEIRÓZ**, nos termos da Lei nº 14.133/21, e suas alterações, do Decreto Municipal nº 2028 de 31 de março de 2023 e conforme edital, considerando o resultado do **Pregão Eletrônico nº 015/2024**, homologado em 23/05/2024, integrante do **Processo Administrativo nº 1.419/2024**, por deliberação do (a) Pregoeiro (a) designado por esta Municipalidade, resolve registrar a empresa **MARTINUCI COMÉRCIO E RERESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL - EIRELI - EPP**, CNPJ sob o nº 18.097.272/0001-17, com sede à Rua Doutor Oswaldo Mellone, nº 58, Santa Terezinha, São Bernardo do Campo/SP, com CEP 09780-270, contato (11) 2356-6053, e-mail: licitacao@martinuci.com.br , representada por **Roberto Matinuci**, portador do documento de identidade RG nº 15.***.*18, inscrito no CPF/MF sob o nº 107.***.***-81, observadas as condições do Edital que regem o Pregão e aquelas enunciadas nas cláusulas que seguem:

1. DO OBJETO ADJUDICADO E VALOR:

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES

MARTINUCI COMERCIO E REPRESENTACOES DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL - EIRELI - EPP					
ITEM	**QTDE/ UNID.**	**DESCRIÇÃO**	**MARCA**	**VL. UNITÁRIO**	**VL. TOTAL**
9	2000 KG	CARNE MOÍDA BOVINA FORMATADA - IQF. CARNE MOÍDA EM FORMATO DE ALMÔNDEGA (15 A 25G A UNIDADE), COM CARNE CEM POR CENTO BOVINA, SER ISENTA DE TEMPEROS, CARTILAGEM E OSSOS. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO RESISTENTES E ATÓXICOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), DE ACORDO COM A	SALGUEIRO	R$32,90	R$65.800,00

		LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES. A ENTREGA DEVE SER FEITA NA TEMPERATURA DE - 18ºC. NO MOMENTO DA ENTREGA A CARNE NÃO PODERÁ TER PASSADO 15 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS.			
10	2000 KG	CARNE MOÍDA BOVINA FORMATADA - IQF. CARNE MOÍDA EM FORMATO DE HAMBÚRGUER (50G A UNIDADE), COM CARNE CEM POR CENTO BOVINA, SER ISENTA DE TEMPEROS, CARTILAGEM E OSSOS. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO RESISTENTES E ATÓXICOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES. A ENTREGA DEVE SER FEITA NA TEMPERATURA DE - 18ºC. NO MOMENTO DA ENTREGA A CARNE NÃO PODERÁ TER PASSADO 15 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS.	SALGUEIRO	R$33,90	R$67.800,00

15	2500 KG	CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA EM ISCA – IQF- EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES E ATÓXICOS; DO PRÓPRIO FABRICANTE. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (LACRADAS), E A CARNE DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, COR CARACTERÍSTICAS. NÃO PODERÃO APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL, SUPERFÍCIE VISCOSA, NEM EXSUDADOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A QUAL NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 15 DIAS NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18ºC. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS.	SALGUEIRO	R$20,75	R$51.875,00
17	1000 KG	CARNE DE FRANGO COM CENOURA, MILHO E ERVILHA – PEITO EM CUBOS - IQF – CARNE DE FRANGO, OBTIDA DO CORTE DE PEITO, EM CUBOS, LIVRE DE TECIDOS CONJUNTIVO, OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS, PODENDO CONTER GORDURA (10%). PRODUTO ISENTO DE TEMPERO, CONDIMENTOS OU ADITIVOS E ACRESCIDO DE LEGUMES (CENOURA, MILHO E ERVILHA). EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, EM MATERIAL ATÓXICO, PRÓPRIO PARA	SALGUEIRO	R$35,30	R$35.300,00

		ALIMENTOS, COM FECHO TERMOSSOLDADO, CONTENDO 2 KG DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, NÃO PODENDO A DATA DE FABRICAÇÃO SER SUPERIOR A 15 DIAS NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18ºC, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO E CRISTAIS DE GELO QUE INDIQUEM QUE A CARNE FOI RECONGELADA. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS.			
18	1000 KG	CARNE DE FRANGO COM CENOURA, MILHO E ERVILHA – PEITO EM ISCA - IQF – CARNE DE FRANGO, OBTIDA DO CORTE DE PEITO, EM ISCA, LIVRE DE TECIDOS CONJUNTIVO, OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS, PODENDO CONTER GORDURA (10%). PRODUTO ISENTO DE TEMPERO, CONDIMENTOS OU ADITIVOS E ACRESCIDO DE LEGUMES (CENOURA, MILHO E ERVILHA). EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, EM MATERIAL ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM FECHO TERMOSSOLDADO, CONTENDO 2 KG DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA	SALGUEIRO	R$35,90	R$35.900,00

		DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, NÃO PODENDO A DATA DE FABRICAÇÃO SER SUPERIOR A 15 DIAS NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18ºC, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO E CRISTAIS DE GELO QUE INDIQUEM QUE A CARNE FOI RECONGELADA. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS.			
20	1000 KG	CARNE BOVINA COM CENOURA, MILHO E ERVILHA – PATINHO MOÍDO - IQF – CARNE MOÍDA DE BOVINO, OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DO CORTE DE PATINHO, LIVRE DE TECIDOS CONJUNTIVO, OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS, PODENDO CONTER GORDURA (10%) E APONEVROSES (3%). PRODUTO ISENTO DE TEMPERO, CONDIMENTOS OU ADITIVOS E ACRESCIDO DE LEGUMES (CENOURA, MILHO E ERVILHA). EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, EM MATERIAL ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM FECHO TERMOSSOLDADO, CONTENDO 2 KG DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO,	SALGUEIRO	R$45,80	R$45.800,00

		NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, NÃO PODENDO A DATA DE FABRICAÇÃO SER SUPERIOR A 15 DIAS NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18ºC, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO E CRISTAIS DE GELO QUE INDIQUEM QUE A CARNE FOI RECONGELADA. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS.			
22	1000 KG	ALMÔNDEGA DE FRANGO – IQF - CARNE DE FRANGO MOÍDA EM FORMATO DE ALMÔNDEGA, ENRIQUECIDO COM ORA-PRO-NÓBIS, LIVRE DE TECIDOS CONJUNTIVO, OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS. PRODUTO ISENTO DE TEMPERO, CONDIMENTOS OU ADITIVOS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, EM MATERIAL ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM FECHO TERMOSSOLDADO, CONTENDO 2 KG DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS	SALGUEIRO	R$32,00	R$32.000,00

		REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, NÃO PODENDO A DATA DE FABRICAÇÃO SER SUPERIOR A 15 DIAS NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18ºC, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO E CRISTAIS DE GELO QUE INDIQUEM QUE A CARNE FOI RECONGELADA. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS.			
23	1500 KG	CARNE DE FRANGO – PEITO FLOCADO – IQF - CARNE DE FRANGO, OBTIDA DO CORTE DE PEITO, LIVRE DE TECIDOS CONJUNTIVO, OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, EM MATERIAL ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM FECHO TERMOSSOLDADO, CONTENDO 2 KG DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, NÃO PODENDO A DATA DE FABRICAÇÃO SER SUPERIOR A 15 DIAS NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18ºC, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO E CRISTAIS	SALGUEIRO	R$36,90	R$55.350,00

		DE GELO QUE INDIQUEM QUE A CARNE FOI RECONGELADA. PRODUTOS FORA DA ESPECIFICAÇÃO NÃO SERÃO ACEITOS E SERÃO DEVOLVIDOS			
VALOR TOTAL R$ 389.825,00 (trezentos e oitenta e nove mil e oitocentos e vinte e cinco reais)					

1.2. As obrigações assumidas, as normas e instruções constam do Edital e seus respectivos anexos, juntamente com a proposta, que passam a fazer parte integrante desta ATA, independentemente de transcrições.

2. DA VALIDADE, DO REGIME DE EXECUÇÃO E DA ENTREGA:

2.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. O objeto mencionado na Cláusula primeira desta Ata será executado pela detentora, após receber a nota de empenho e/ou pedido parcial encaminhado pela **Contratante**, na qual deverá providenciar a entrega em no máximo 07 (sete) dias úteis, após o recebimento da Nota de Empenho ou Empenho Parcial.

2.3. O Departamento Municipal solicitante será o responsável pela fiscalização durante a entrega do objeto, observando todos os aspectos estipulados.

2.4. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos Departamentos e verificação das conformidades.

3. DA FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTES:

3.1. O pagamento será em até 30 (trinta) dias corridos, na qual seguirá a ordem cronológica de pagamento da prefeitura contados da apresentação da nota fiscal/fatura no Departamento Municipal solicitante.

3.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 10 (dez) dias após a data de sua apresentação válida.

3.3. O pagamento será feito mediante crédito no banco indicado pelo fornecedor.

3.4. O preço a ser pago pelo fornecimento realizado será aquele registrado neste instrumento, independentemente da data da entrega do objeto.

3.5. O preço registrado compreenderá todos os custos necessários à execução do objeto desta Ata de Registro de Preço, incluso frete até os locais de entrega.

3.6. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

3.6.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

3.7. Após um ano de vigência os preços poderão ser reajustados conforme índice IPCA.

3.8. Todas as despesas oriundas desta Ata correrão por conta da dotação orçamentária:

Exercício:		**2024**		
JL SOFT	**SALDO DAS DOTAÇÕES EM 18/03/2024**			
Órgão Un. Orc/Exec	**Func/Sub/Prog Proj/Atividade**	**Categoria Elemento**	**Descrição**	
01			**PODER EXECUTIVO**	
01.07	**DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**			
01.07.01	**MANUT. DOS SERV. EDUCACIONAIS**			
12.361.0005.2023	**Manutenção dos Serviços Educacionais**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	235
Total por Projeto/Atividade				
12.363.0005.2024	**Manutenção do Ensino Profissional**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	1	230.0000	245
Total por Projeto/Atividade				
01.07.02	**ENSINO INFANTIL**			
12.365.0005.2026	**Manutenção do Ensino Infantil**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	257
Total por Projeto/Atividade				
01.07.03	**ENSINO FUNDAMENTAL**			
12.361.0005.2027	**Manutenção do Ensino Fundamental**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	282

Total por Projeto/Atividade				
Total por Unidade Executora				
01.07.04	**MERENDA ESCOLAR**			
12.368.0005.2028	**Manutenção da Merenda Escolar**			
3.3.90.30	MATERIAL DE CONSUMO	5	282.0001	292
Total por Projeto/Atividade				

4. DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA:

4.1. O objeto desta contratação será de inteira responsabilidade da Adjudicatária, ficando vedada a sua cessão ou transferência a terceiros, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa autorização da **PREFEITURA.**

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

5.1. Efetuar o pagamento ajustado;

5.2. Indicar o responsável pelo acompanhamento, coordenação e fiscalização do objeto/serviço;

5.3. Notificar por escrito à licitante vencedora, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da entrega dos produtos, fixando prazo para a sua correção;

5.4. Fornecer Atestados de Capacidade Técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

5.5. Fornecer todos os dados e especificações necessárias à completa e correta execução do objeto;

5.6. Comunicar ao Adjudicatário, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, das necessidades supervenientes porventura ocorridas, para o perfeito cumprimento do objeto deste instrumento.

5.7. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da Adjudicatária, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados em relação ao atraso verificado.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA E DA GARANTIA:

6.1. Executar e cumprir o objeto desta licitação de acordo com as especificações e condições do Edital e no Termo de Referência, responsabilizando-se pela exatidão dos objetos, obrigando-se

a reparar, exclusivamente às suas custas, todos os defeitos, erros, falhas, omissões e quaisquer outras irregularidades;

6.2. Manter durante toda a execução da Ata, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.3. Os direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária decorrente da execução da presente ata, são de cumprimento e responsabilidade exclusivas da **ADJUDICATÁRIA**, devendo esta apresentar durante a execução dos objetos, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto as obrigações assumidas na presente licitação, em especial, relativas a encargos sociais, trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, tributários, fiscais, segurança no trabalho, comerciais e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com a Prefeitura;

6.4. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da ata;

6.5. Obedecer aos prazos estipulados e cumprir todas as exigências editalícias e da ata;

6.6. Cumprir todas as orientações da **CONTRATANTE** para o fiel cumprimento do objeto licitado;

6.7. Permitir, facilitar e sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da **CONTRATANTE**, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações, caso ocorram;

6.8. Arcar com todos os custos de reposição ou execução dos objetos nos casos em que não tenham sido satisfatórios;

6.9. Fornecer os produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos;

6.10. Obedecer aos prazos e termos estipulados no edital e termo de referência;

6.11. Arcar com todos os custos de reposição do objeto nos casos em que não tenham sido satisfatórios;

6.12. Obedecer integralmente aos descritivos técnicos constantes do ANEXO I.

6.13. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei Federal n° 14.133/21.

6.14. Todos os equipamentos deverão ser novos e sem qualquer sinal de utilização;

7. DA FISCALIZAÇÃO:

7.1. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do fornecimento, em especial quanto à qualidade dos objetos, fazendo cumprir todas as disposições de lei e do presente instrumento.

7.2. A fiscalização feita pela Prefeitura não exime, nem diminui a completa responsabilidade da Contratada, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas aqui previstas.

7.3. Verificada a ocorrência de irregularidades no fornecimento, o Departamento correspondente adotará as providências legais cabíveis, inclusive à aplicação de penalidade, conforme o caso.

7.4. A adjudicatária deverá permitir à fiscalização livre acesso a dados e elementos pertinentes ao objeto contratado.

8. DAS PENALIDADES:

8.1. As disposições gerais e especiais previstas nos artigos 155 a 163 e 178 a 180 da Lei Federal nº 14.133/21 aplicam-se ao presente instrumento, no que couber.

8.2. Pelo inadimplemento de qualquer condição deste instrumento, ou pela sua inexecução total ou parcial, a Prefeitura aplicará as seguintes sanções, de acordo com a infração cometida, sendo garantida a defesa prévia:

8.2.1. Advertência;

8.2.2. Multa, com seu valor descontado mediante recibo de depósito (RD) ou aviso:

a) De 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor da Nota de Empenho, por dia de atraso por descumprimento dos prazos de entrega dos objetos, previstos neste Edital, até o 15º (décimo quinto) dia útil, quando será devida a multa pelos dias de atraso somada a sanção de rescisão unilateral e multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação;

b) De 5% (cinco por cento) do valor da Nota de Empenho por infração a qualquer condição estipulada no Edital, aplicada em dobro na reincidência.

8.2.2.1. A recusa injustificada da empresa vencedora e, após decorridos os 05 (cinco) dias mencionados para assinatura do instrumento contratual, bem como a recusa da licitante vencedora em assinar a ata no prazo previsto neste Edital, caracterizará o descumprimento integral das obrigações assumidas na proposta, sujeitando-a ao pagamento de multa equivalente àquela estipulada no item imediatamente anterior.

8.2.3. Suspensão do direito de participar de licitações realizadas pelo Município, pelo prazo de até 2 (dois) anos, dependendo da gravidade da falta;

8.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o Município nos casos de falta grave, com comunicação aos respectivos registros cadastrais;

8.3. A aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Lei Federal nº. 14.133/21 não exonera a inadimplente de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

9. DO CANCELAMENTO DA ATA:

9.1. A presente Ata poderá ser cancelada, de pleno direito, independente de interpelação judicial, sem qualquer ônus à Prefeitura, nos casos elencados abaixo:

9.1.1. A Adjudicatária falir, entrar em concordata, dissolução ou liquidação;

9.1.2. Transferir no todo ou em parte as obrigações decorrentes da execução da ata sem a prévia anuência e autorização da Prefeitura;

9.1.3. Não cumprimento de determinação deste instrumento.

9.2. Os casos de cancelamento serão formalmente motivados nos autos do processo, sendo assegurado o contraditório e a ampla defesa.

9.3. Nos casos de rescisão ou cancelamento, a Prefeitura se reserva ao direito de descontar dos pagamentos devidos à Adjudicatária as despesas operacionais e multa correspondente, sendo que o saldo restante será creditado em favor dela.

10. DO REGIME JURÍDICO:

10.1. O presente instrumento é regido pela pelas que será regida pela Lei federal nº 14.133/21, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Complementar n. 123 de 14 de dezembro de 2006 com alterações posteriores, Decreto Federal n° 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 2028 de 31 de março de 2023 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

11. DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

11.1. O presente instrumento está integralmente vinculado ao Edital do PREGÃO ELETRÔNICO N° 015/2024– PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 1.419/2024, bem como o (s) preço (s) da Adjudicatária registrado(s) na ATA do certame, cujo edital atende o prescrito na Lei 14.133/21 e suas alterações.

12. DO FORO:

12.1. As partes elegem especificamente o Fórum da Comarca de Miracatu, Estado de São Paulo, para as questões que surgirem durante a execução desta ata, que não forem resolvidas amigavelmente, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

12.2. E, por estarem, assim, de perfeito acordo, assinam a presente ATA na forma Eletrônica via plataforma 1DOC para que surta todos os efeitos legais.

Miracatu/SP, 27 de maio de 2024.

VINICIUS BRANDÃO DE QUEIRÓZ
PREFEITO MUNICIPAL

MARTINUCI COM. E REP. DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL - EIRELI – EPP
CNPJ nº 18.097.272/0001-17
ADJUDICATÁRIA

GESTORES DA ATA

Julie Moraes Silva
Diretora do Dep. de Educação

João Alves de Arruda Júnior
Diretor do Dep. de Assistência Social

Juliane Freitas Cabral Gomes
Diretora do Dep. de Saúde

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU
CNPJ: 46.583.654/0001-96
CONTRATADA: MARTINUCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL - EIRELI – EPP
CNPJ Nº 18.097.272/0001-17
ATA SRP N° 125/2024
DATA DA ASSINATURA: 27/05/2024
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses, de 27/05/2024 à 27/05/2025
VALOR: R$ 389.825,00 (trezentos e oitenta e nove mil e oitocentos e vinte e cinco reais)
PREGÃO ELETRÔNICO N° 015/2024 **– PROCESSO N°** 1.419/2024
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES
ADVOGADO(S): HERLY CARVALHO COSTA – OAB/SP nº 364.123

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2012 do TCESP;

c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração (ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) É de exclusiva responsabilidade do adjudicatário 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.

Miracatu/SP, 27 de maio de 2024.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE

Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

Nome: Julie Moraes Silva
Cargo: Diretora do Dep. de Educação
CPF: 388.***.***-35
Assinatura: _____

Nome: Juliane Freitas Cabral Gomes
Cargo: Diretora do Dep. de Saúde
CPF: 383.***.***-51
Assinatura: _____

Nome: João Alves de Arruda Júnior
Cargo: Diretor do Dep. de Assistência Social
CPF: 286.***.***-03
Assinatura: _____

Pela contratada:
Nome: Roberto Matinuci
Cargo: Administrador
CPF: 107.***.***-81
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: VINÍCIUS BRANDÃO DE QUEIROZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 376.***.***-27
Assinatura: _____

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU
CNPJ: 46.583.654/0001-96
CONTRATADA: MARTINUCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL - EIRELI – EPP
CNPJ Nº 18.097.272/0001-17
ATA SRP N° 125/2024
DATA DA ASSINATURA: 27/05/2024
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses, de 27/05/2024 à 27/05/2025
VALOR: R$ 389.825,00 (trezentos e oitenta e nove mil e oitocentos e vinte e cinco reais)
PREGÃO ELETRÔNICO N° 015/2024 **– PROCESSO N°** 1.419/2024
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES

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

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Nome	SAULO SILVA VIEIRA
Cargo	DIRETOR DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PROJETOS
Endereço Comercial do Órgão/Setor	AV. DONA EVARISTA DE CASTRO FERREIRA, 360 - CENTRO
Telefone	(13) 3847-7000

Miracatu/SP, 27 de maio de 2024.

SAULO SILVA VIEIRA
DIRETOR DEPARTAMENTO DE COMPRAS E PROJETOS

(index.php)

Publicações Oficiais

Setor

Licitações

Modalidade

TODOS

Data de Início

Exemplo: 01/12/2020

Data Final

Exemplo: 31/12/2020

Texto

CARNES

Buscar / Filtrar

Sua pesquisa encontrou **6 resultado(s)**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/2024

Setor: Licitações - **Modalidade:** Editais, Comunicados, Contratos, Atas e Termos

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/977_03. Ata da Sessão - DIsputa.pdf) Download
Data: 04/07/2024 - **Ata da Sessão**

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/977_2 - Comunicado.pdf) Download
Data: 03/07/2024 - **Comunicado - Resultado do Recurso e Reabertura da Sessão**

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/977_1 - Comunicado.pdf) Download
Data: 14/06/2024 - **Comunicado - Reabertura da Sessão**
Comunicado referente à reabertura da sessão em 14/06/2024

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/977_Pregão Eletrônico nº 036-24 - Carnes, Aves, Peixes (EDUCAÇÃO).pdf) Download
Data: 20/05/2024 - **EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/2024**
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES VISANDO A AQUISIÇÃO DE CARNES, AVES, PEIXES E IOGURTES PARA FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DAS

CRECHES E EMEBS DA PREFEITURA MUNCIPAL DE REGISTRO. DATA DE ABERTURA DA SESSÃO: 04/06/2024 09H00MIN.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2024

Setor: Licitações - **Modalidade:** Editais, Comunicados, Contratos, Atas e Termos

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/918_Ata de RP - PE nº 019-24 - MARTINUCI.pdf) Download
Data: 28/05/2024 - **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2024**
FIRMADA COM A EMPRESA MARTINUCI ALIMENTOS

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/918_Ata de RP - PE nº 019-24 - RA DIST.pdf) Download
Data: 28/05/2024 - **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2024**
FIRMADA COM A EMPRESA R.A. DISTRIBUIDORA

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/918_Ata de RP - PE nº 019-24 - SONIC DIST.pdf) Download
Data: 28/05/2024 - **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2024**
FIRMADA COM A EMPRESA SONIC DISTRIBUIDORA

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/918_Ata de RP - PE nº 019-24 - SONIC DIST.pdf) Download
Data: 28/05/2024 - **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2024**
FIRMADA COM A EMPRESA SONIC DISTRIBUIDORA

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/918_5. Ata da Sessão - Final da Sessão.pdf) Download
Data: 17/05/2024 - **ATA DA SESSÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2024**

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/918_Pregão Eletrônico nº 019-24 - R.P. - Carnes, Aves e peixes.pdf) Download
Data: 24/04/2024 - **Edital do Pregão Eletrônico nº 019/2024**
Objeto:REGISTRO DE PREÇOS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PARA AQUISIÇÕES FUTURAS DE CARNES, AVES, PEIXES, EMBUTIDOS, IOGURTES E SORVETES PARA ATENDER A DEMANDA DAS DIRETORIAS MUNICIPAIS DA PREFEITURA DE REGISTRO.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023

Setor: Licitações - **Modalidade:** Editais, Comunicados, Contratos, Atas e Termos

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/491_12 - Ata da Sessao de Adjudicacao.pdf) Download
Data: 21/03/2023 - **ATA DA SESSÃO**
Ata da sessão do Pregão Eletrônico 002/2023.

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/491_3 - Comunicado de reabertura de sessão - 20-03.pdf) Download
Data: 17/03/2023 - **COMUNICADO**
RETORNO DA SESSÃO - 20/03/2023

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/491_2º Relatório de análise da Ficha Técnica.pdf) Download
Data: 16/03/2023 - **RELATÓRIO**
RELATÓRIO DA 2ª ANÁLISE DE FICHA TÉCNICA

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/491_2 - Comunicado de reabertura de sessão - 16-03.pdf) Download
Data: 14/03/2023 - **COMUNICADO**
COMUNICADO - REABERTURA DE SESSÃO NO DIA 16/03/2023 ÀS 09:00HS

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/491_1ª análise de Ficha Técnica.pdf) Download
Data: 10/03/2023 - **RELATÓRIO**
RELATÓRIO DA 1ª ANÁLISE DE FICHA TÉCNICA

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/491_1 - Comunicado de reabertura de sessão - 10-03.pdf) Download
Data: 08/03/2023 - **COMUNICADO**
COMUNICADO - REABERTURA DE SESSÃO NO DIA 10/03/2023 ÀS 08:30HS

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/491_Pregão Eletrônico nº 002-23 - R.P. - Carnes, Aves, Peixes - Educação - REFORMULADO.pdf) Download
Data: 13/02/2023 - **EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023 - REFORMULADO**
.

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/491_Comunicado - P.E. nº 002-23 - Suspensão Temporária - Aquisição de Carnes, Aves, Peixes e Iogurtes - Educação.pdf) Download
Data: 01/02/2023 - **COMUNICADO**
SUSPENSÃO TEMPORÁRIA.

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/_c264ca8ee82c.pdf) Download
Data: 20/01/2023 - **EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023**
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PARA AQUISIÇÕES FUTURAS DE CARNES, AVES, PEIXES E IOGURTES PARA A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONFORME ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA . DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 02/02/2023 ÀS 09H00MIN.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 103/2022

Setor: Licitações - **Modalidade:** Editais, Comunicados, Contratos, Atas e Termos

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/451_1 - Ata de R.P. - D DIAS CARVALHO.pdf) Download
Data: 24/11/2022 - **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - DANIEL DIAS CARVALHO**

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/451_1 - Ata de R.P. - HOSANA.pdf) Download
Data: 24/11/2022 - **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - HOSANA**

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/451_1 - Ata de R.P. - R.A. DISTRIBUIDORA.pdf) Download
Data: 24/11/2022 - **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - R.A. DISTRIBUIDORA**

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/451_4. Ata da Sessão - Adjudicação.pdf) Download
Data: 03/11/2022 - **ATA DA SESSÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 103/2022**

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/451_Pregão Eletrônico nº 103-22 - R.P. - Carnes, Aves, Peixes.pdf) Download
Data: 05/10/2022 - **EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 103/2022**
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 103/2022 - REGISTRO DE PREÇOS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA AQUISIÇÕES FUTURAS DE CARNES, AVES, PEIXES, EMBUTIDOS, IOGURTES E SORVETES PARA ATENDER A DEMANDA DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO, CONFORME ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2022

Setor: Licitações - **Modalidade:** Editais, Comunicados, Contratos, Atas e Termos

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/135_Ata de Registro de Preços - P.E. nº 009-22 - DANIEL DIAS.pdf) Download
Data: 24/06/2022 - **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - DANIEL DIAS CARVALHO 28423250873

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/135_Ata de Registro de Preços - P.E. nº 009-22 - HOSANA.pdf) Download
Data: 24/06/2022 - **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - HOSANA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL LTDA – EPP

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/135_Ata de Registro de Preços - P.E. nº 009-22 - R.A. DISTRIBUIDORA.pdf) Download
Data: 24/06/2022 - **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/135_01. Ata da Sessão.pdf) Download
Data: 14/04/2022 - **ATA DA SESSÃO**
ATA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2022.

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/135_Relatório de Análise de Ficha Técnica.pdf) Download
Data: 14/04/2022 - **RELATÓRIO DE ANÁLISE DE FICHA TÉCNICA**

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/135_Comunicado - P.E. nº 009-22 - reabertura da sessão - 13-04.pdf) Download
Data: 11/04/2022 - **COMUNICADO - REABERTURA DE SESSÃO**
Comunica Reabertura da Sessão do Pregão Eletrônico nº 009/2022, para a data de 13/04/2022 às 09h30min

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/135_Edital do P.E. 009-22 - Carnes.pdf) Download
Data: 23/03/2022 - **EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2022**
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA AQUISIÇÕES FUTURAS DE CARNES, AVES, PEIXES, EMBUTIDOS E SORVETES PARA ATENDER A DEMANDA DO CORPO DE BOMBEIROS E DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DA PREFEITURA DE REGISTRO/SP.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 098/2021

Setor: Licitações - **Modalidade:** Editais, Comunicados, Contratos, Atas e Termos

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/54_0cccfe00decd.pdf) Download
Data: 26/11/2021 - **ATA DA SESSÃO**

(https://www.registro.sp.gov.br/publicacoes/docs/_14775bb1d9d0.pdf) Download
Data: 05/11/2021 - **EDITAL DO PE 098/2021.**
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PARA AQUISIÇÕES FUTURAS DE CARNES, AVES, PEIXES E IOGURTES PARA A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

« 1 (buscaPublicacoes.php?pagina=1&setorID=4&tipoID=5&inicio=-1&fim=-1&texto=CARNES)
»

Copyright © 2021
Prefeitura do Município de Registro
Todos os Direitos Reservados

PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos vinte e oito dias do mês de maio do ano de dois mil e vinte e quatro, na cidade de Registro, Estado de São Paulo, **PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO**, inscrita no **CNPJ nº 45.685.872/0001-79**, através da **DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**, sito na Rua José Antônio de Campos, 250 – Centro – Registro/SP, representada neste ato pelo **PREFEITO MUNICIPAL**, Senhor **NILTON JOSÉ HIROTA DA SILVA**, brasileiro, separado-união estável, portador do RG. nº 8.862.746-9 – SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob o nº 037.713.138-95, residente e domiciliado à Rua dos Rouxinóis, 157 – Jardim Hatori I, neste Município e Comarca de Registro, Estado de São Paulo – CEP 11.900-00, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, a empresa: **SONIC DISTRIBUIDORA LTDA,** sito na **Rua João Paulo Fermino, nº 370, Anexo 2 – Jardim das Palmeiras, Registro/SP, Cep: 11.900-000**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda **CNPJ/MF sob o nº 41.195.040/0001-13**, representada neste ato por **Daniel Dias Carvalho**, inscrito(a) no **Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº 284.232.508-73 (representante legal)**, doravante denominado **DETENTOR DA ATA**; para proceder, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 3.502 de 27 de fevereiro de 2023 e Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico por Registro de Preços n° 019/2024,** resultado da licitação e homologado pelo Prefeito Municipal de Registro, **RESOLVE** registrar os preços para a contratação dos itens conforme consta no **ANEXO II** do Edital, que passa a fazer parte integrante desta.

1 DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de **REGISTRO DE PREÇOS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PARA AQUISIÇÕES FUTURAS DE CARNES, AVES, PEIXES, EMBUTIDOS, IOGURTES E SORVETES PARA ATENDER A DEMANDA DAS DIRETORIAS MUNICIPAIS DA PREFEITURA DE REGISTRO**, especificado no **Anexo II - Termo de Referência**, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2 DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Itens	Descrição	Unid.	Marca	Modelo	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
3	CARNE DE FRANGO - Filezinho de Peito de Frango, congelado com adição de água no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gorduras ou cartilagens), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o desgelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, à vácuo e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem c/ (aprox. 2kg, com tolerância de 10% para mais ou para menos)	KG	adoro	sm	640	R$ 16,25	R$ 10.400,00
4	IOGURTE - Sabor morango, pêssego, coco ou leite condensado. Embalagem primaria: plástica, atóxica, resistente, contendo de 120 ml a 150 ml. O produto deve estar inscrito na Secretaria da Agricultura e Abastecimento do estado de São Paulo - SIF,SISP ou DIPOA, com número de inspeção. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	UN	topmilk	sm	2900	R$ 1,60	R$ 4.640,00

5	PEITO DE FRANGO: sem pele e com osso, in natura, congelado. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, com registro no, SIF, SISP ou DIPOA. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade, peso líquido da embalagem e do produto. Embalagem secundária de papelão ondulada lacrada devidamente rotulada. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: 2Kg aproximadamente. Sem injeção de água. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses no momento da entrega.Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	adoro	sm	190	R$ 17,50	R$ 3.325,00
12	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO - filé de tilápia in natura inteiro, sem espinhas e sem pele, com 5% de glaceamento, gramatura de 100 a 120 gramas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhas e parasitas. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos, com rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação.Capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura máxima -12º C e	KG	aurora	sm	270	R$ 45,00	R$ 12.150,00

	transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA nº 9 (Dec. 12.486/78) e (M.A 2244/97) Dec. 30691, de 29/03/52 e suas posteriores alterações, no SIF, SISP ou DIPOA, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Sec. Agricultura; embalagem deve constar peso líquido (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.						
13	FILÉZINHO OU SASSIMI DE FRANGO - Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, cortados em filézinho, in natura, congelado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, sem injeção de água, com registro no, SIF, SISP ou DIPOA. Após o descongelamento, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem de acordo com a legislação vigente de forma clara e indelével, mantida a temperatura máxima de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas (transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente). Embalagem secundária de papelão ondulada lacrada devidamente rotulada. Peso líquido do produto em embalagem primária: 2Kg aproximadamente. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses no momento da entrega. Apresentar ficha técnica do produto.	KG	adoro	sm	450	R$ 16,50	R$ 7.425,00

	Produto sujeito a verificação no ato da entrega.						
17	CARNE BOVINA IN NATURA - COXÃO MOLE: congelado, de primeira qualidade, limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas com peso médio de 2 quilos cada peça, isentas de aditivos que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica) ou substancias estranhas improprias para o consumo, com corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas. Embalagem a vácuo com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes.	KG	frigoraes	sm	1640	R$ 45,00	R$ 73.800,00
19	CARNE SUINA DEFUMADA - BACON: em manta processada, com toucinho de barriga magro, com carne, levemente salgada e defumada, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, com aproximadamente 1 kg cada embalagem. Embalagem a vácuo com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega), podendo ser utilizados o método cryovac para embalar o produto, embalagem secundaria caixa de papelão reforçada	KG	nobre		350	R$ 34,00	R$ 11.900,00

	e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes.						
25	SORVETE DE FRUTA - tipo picolé de frutas elaborado com a polpa de frutas e demais ingredientes adequados ao preparo, com sabores variados com peso aproximado de 55g a 65g por unidade. O produto deve ser elaborado atendendo todas as normas da ANVISA. Embalagem apropriada ao produto, com validade mínima de 12 meses.	UN	kaskin	sm	3100	R$ 3,50	R$ 10.850,00
Valor total por empresa:							**R$ 134.490,00**

3 ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Registro.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4 A ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme Decreto Municipal nº 3560/2023.

5 VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

5.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

6 VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, **(03/06/2024 a 03/06/2025)**, condicionada à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

6.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

6.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

6.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pela Prefeitura Municipal de Registro por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2.1. O instrumento contratual de que trata o **subitem 6.2.** deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

6.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

6.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a impossibilidade de o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

6.5. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

6.6. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021 e no Decreto Municipal nº 3.685/2024.

6.6.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

6.7. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital.

6.7.1. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item **6.7**, fica facultado à Administração convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

6.7.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orçamento_carnes_e_frios_.pdf (195/328) 957/2345

6.8. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, desde que devidamente justificada.

7 ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

7.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

7.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

7.2. O detentor da ata deverá apresentar requerimento perante à Prefeitura Municipal de Registro, através do Protocolo Online, disponível em https://registro.1doc.com.br/atendimento , 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, conforme Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023.

7.2.1. De posse do pedido de realinhamento ou de alteração dos preços registrados, o órgão gerenciador, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias:

7.2.1.1. fará ampla pesquisa de mercado, para constatar a ocorrência dos fatores que afetaram a política os preços registrados; e

7.2.1.2. consultará os demais fornecedores pela ordem de classificação, se aceitarão assumir a ata de registro de preços pelas condições iniciais.

7.3. Na prorrogação da ata de registro de preços, que supere o prazo de 12 (doze) meses, na forma prevista no artigo 16 do Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023, os preços registrados serão reajustados com base no índice IPCA-IBGE.

8 NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

8.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

8.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

8.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

8.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

8.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

8.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

8.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do **item 9.1**, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

8.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no **item 6.7.1.**

8.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do **item 9.4**, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no **item 8.2** e no **item 8.2.1**, o órgão gerenciador

atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

8.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9 CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa aceitável;

9.1.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. 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 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.4,** 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, 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 tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto Municipal nº 3.560/2023.

10 DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.

10.3. O Decreto Municipal 3.685/2024 dispõe sobre os procedimentos dos Processos De Investigação Preliminar (PIP) E Administrativo Sancionador (PAS) no âmbito da Administração Municipal direta e indireta, aos licitantes e contratados pelas infrações administrativas praticadas contra a administração pública municipal.

11 CONDIÇÕES GERAIS

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

11.2. O Edital e seus Anexos, bem como a(s) proposta(s) do(s) proponente(s) adjudicatária(o)(s), que deram origem a esta Ata de Registro de Preços, farão parte integrante desta, independentemente de transcrição.

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

Registro, 28 de maio de 2024.

NILTON JOSÉ HIROTA DA SILVA
Prefeito Municipal
P/ Órgão Gerenciador

Daniel Dias Carvalho
Representante Legal
P/ Detentor da Ata

Testemunhas:

Daniel Aparecido dos Santos
R.G.: 41.617.788-8 SSP/SP

Lucas Felipe Ferraz
R.G.: 38.340.594-4 SSP/SP

VISTO E APROVADO PELA ASSESSORIA JURÍDICA

ADMINISTRAÇÃO | PREFEITURA DE Registro

PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos vinte e oito dias do mês de maio do ano de dois mil e vinte e quatro, na cidade de Registro, Estado de São Paulo, **PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO**, inscrita no **CNPJ nº 45.685.872/0001-79**, através da **DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**, sito na Rua José Antônio de Campos, 250 – Centro – Registro/SP, representada neste ato pelo **PREFEITO MUNICIPAL**, Senhor **NILTON JOSÉ HIROTA DA SILVA**, brasileiro, separado-união estável, portador do RG. nº 8.862.746-9 – SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob o nº 037.713.138-95, residente e domiciliado à Rua dos Rouxinóis, 157 – Jardim Hatori I, neste Município e Comarca de Registro, Estado de São Paulo – CEP 11.900-00, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, a empresa: **R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS LTDA,** sito na **Av. Jesus Alves Costa, 540, Jardim Paulistano, Registro/SP, Cep: 11.900-000**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda **CNPJ/MF sob o nº 25.126.626/0001-70**, representada neste ato por **Maria Anadete Fonseca Lima**, inscrito(a) no **Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº 108.409.838-59 (representante legal)**, doravante denominado **DETENTOR DA ATA**; para proceder, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 3.502 de 27 de fevereiro de 2023 e Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico por Registro de Preços n° 019/2024,** resultado da licitação e homologado pelo Prefeito Municipal de Registro, **RESOLVE** registrar os preços para a contratação dos itens conforme consta no **ANEXO II** do Edital, que passa a fazer parte integrante desta.

1 DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de **REGISTRO DE PREÇOS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PARA AQUISIÇÕES FUTURAS DE CARNES, AVES, PEIXES, EMBUTIDOS, IOGURTES E SORVETES PARA ATENDER A DEMANDA DAS DIRETORIAS MUNICIPAIS DA PREFEITURA DE REGISTRO**, especificado no **Anexo II - Termo de Referência**, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2 DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Itens	Descrição	Unid.	Marca	Modelo	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
8	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA - Congelada, produto cárneo industrializado, obtido somente a partir de carne bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Não conter pimenta e/ ou aroma de pimenta em sua composição. O produto deve ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão se apresentar em tamanhos uniformes, livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar de 15 a 30 gramas. Apresentar teor de gordura máximo de 22%; teor de proteína mínimo de 12%. Deverá ser congelado à temperatura de -12°c ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a instrução normativa nº 20 de 2000 da MAPA, Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Resolução RDCnº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS; Portaria nº 1002 de 11/12/1998	KG	CONDE NSSA	CONDE NSSA	420	R$ 21,50	R$ 9.030,00

	da SVS/MS. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, termossoldado, resistente ao transporte e armazenamento, pacotes de 01 ou 02 kg. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superior a 20 dias da data de entrega. O produto deve ter registro no SIF, SISP ou DIPOA. Apresentar ficha técnica. O produto sujeito a verificação no ato da entrega.						
20	CARNE SUINA IN NATURA - BISTECA: congelada, apresentando baixa quantidade de gordura com coloração branca e firme, com cheiro característico de carne fresca, fatiada, cortadas em tamanhos uniformes, padronizada com peso entre 150 e 180 a unidade. Embalagem a vácuo em pacotes de 1 a 2 kg, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes.	KG	AURORA	AURORA	1020	R$ 15,22	R$ 15.524,40
Valor total:							**R$ 24.554,40**

3 ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Registro.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4 A ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme Decreto Municipal nº 3560/2023.

5 VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

5.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

6 VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, **(03/06/2024 a 03/06/2025)**, condicionada à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

6.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

6.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

6.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pela Prefeitura Municipal de Registro por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2.1. O instrumento contratual de que trata o **subitem 6.2.** deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

6.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

6.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a impossibilidade de o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

6.5. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

6.6. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021 e no Decreto Municipal nº 3.685/2024.

6.6.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

6.7. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital.

6.7.1. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item **6.7**, fica facultado à Administração convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

6.7.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

6.8. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, desde que devidamente justificada.

7 ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

7.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

7.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

7.2. O detentor da ata deverá apresentar requerimento perante à Prefeitura Municipal de Registro, através do Protocolo Online, disponível em https://registro.1doc.com.br/atendimento , 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, conforme Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023.

7.2.1. De posse do pedido de realinhamento ou de alteração dos preços registrados, o órgão gerenciador, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias:

7.2.1.1. fará ampla pesquisa de mercado, para constatar a ocorrência dos fatores que afetaram a política os preços registrados; e

7.2.1.2. consultará os demais fornecedores pela ordem de classificação, se aceitarão assumir a ata de registro de preços pelas condições iniciais.

7.3. Na prorrogação da ata de registro de preços, que supere o prazo de 12 (doze) meses, na forma prevista no artigo 16 do Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023, os preços registrados serão reajustados com base no índice IPCA-IBGE.

8 NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

8.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

8.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

8.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

8.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

8.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante

comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

8.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

8.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do **item 9.1**, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

8.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no **item 6.7.1.**

8.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do **item 9.4**, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no **item 8.2** e no **item 8.2.1**, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

8.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9 CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa aceitável;

9.1.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. 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 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.4,** 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, 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 tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto Municipal nº 3.560/2023.

10 DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.

10.3. O Decreto Municipal 3.685/2024 dispõe sobre os procedimentos dos Processos De Investigação Preliminar (PIP) E Administrativo Sancionador (PAS) no âmbito da Administração Municipal direta e indireta, aos licitantes e contratados pelas infrações administrativas praticadas contra a administração pública municipal.

11 CONDIÇÕES GERAIS

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

11.2. O Edital e seus Anexos, bem como a(s) proposta(s) do(s) proponente(s) adjudicatária(o)(s), que deram origem a esta Ata de Registro de Preços, farão parte integrante desta, independentemente de transcrição.

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

Registro, 28 de maio de 2024.

NILTON JOSÉ HIROTA DA SILVA
Prefeito Municipal
P/ Órgão Gerenciador

Maria Anadete Fonseca Lima
Representante Legal
P/ Detentor da Ata

Testemunhas:

Daniel Aparecido dos Santos
R.G.: 41.617.788-8 SSP/SP

Lucas Felipe Ferraz
R.G.: 38.340.594-4 SSP/SP

VISTO E APROVADO PELA ASSESSORIA JURÍDICA

ADMINISTRAÇÃO | PREFEITURA DE Registro

PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos vinte e oito dias do mês de maio do ano de dois mil e vinte e quatro, na cidade de Registro, Estado de São Paulo, **PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO**, inscrita no **CNPJ nº 45.685.872/0001-79**, através da **DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**, sito na Rua José Antônio de Campos, 250 – Centro – Registro/SP, representada neste ato pelo **PREFEITO MUNICIPAL**, Senhor **NILTON JOSÉ HIROTA DA SILVA**, brasileiro, separado-união estável, portador do RG. nº 8.862.746-9 – SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob o nº 037.713.138-95, residente e domiciliado à Rua dos Rouxinóis, 157 – Jardim Hatori I, neste Município e Comarca de Registro, Estado de São Paulo – CEP 11.900-00, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, a empresa: **MARTINUCI ALIMENTOS LTDA,** sito na **Doutor Osvaldo Melone, 58-B – Santa Terezinha – São Bernardo do Campo - SP. CEP 09780-270**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda **CNPJ/MF sob o nº 50.290.784/0001-08**, representada neste ato por **Roberto Martinuci**, inscrito(a) no **Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº 107.671.418-81 (representante legal)**, doravante denominado **DETENTOR DA ATA**; para proceder, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 3.502 de 27 de fevereiro de 2023 e Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico por Registro de Preços n° 019/2024,** resultado da licitação e homologado pelo Prefeito Municipal de Registro, **RESOLVE** registrar os preços para a contratação dos itens conforme consta no **ANEXO II** do Edital, que passa a fazer parte integrante desta.

1 DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de **REGISTRO DE PREÇOS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PARA AQUISIÇÕES FUTURAS DE CARNES, AVES, PEIXES, EMBUTIDOS, IOGURTES E SORVETES PARA ATENDER A DEMANDA DAS DIRETORIAS MUNICIPAIS DA PREFEITURA DE REGISTRO**, especificado no **Anexo II - Termo de Referência**, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2 DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Itens	Descrição	Unid.	Marca	Modelo	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
2	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, congelado com adição de água no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o desgelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, à vácuo e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem c/ (aprox. 2kg, com tolerância de 10% para mais ou para menos), validade e peso, sem tempero	KG	ADOR O	CONF. EDITAL	925	R$ 16,21	R$ 14.994,25
6	SOBRECOXA DE FRANGO - congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF, SISP ou DIPOA, conforme portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, porcionada com gramatura de 150 a 250 gramas. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles, sem injeção de água. Aparência: própria, musculatura firme e	KG	ADOR O	CONF. EDITAL	1970	R$ 8,89	R$ 17.513,30

	superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, não violado, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com a portaria CVS 5 de 19/04/213 e com o Decreto Estadual nº 12.486/78 – nta 03; Resolução RDC nº 359 e 360. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.						
11	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF, SISP ou DIPOA, conforme portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, porcionada com gramatura de 150 a 250 gramas. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles, sem injeção de água. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas.Embalagem primária: o produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, não violado, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar	KG	ADOR O	CONF. EDITAL	2020	R$ 7,30	R$ 14.746,00

	de acordo com a portaria CVS 5 de 19/04/213 e com o Decreto Estadual nº 12.486/78 – NTA 03; Resolução RDC nº 359 e 360. Validade mínima de 9 (nove) meses a partir da data de entrega, Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.						
14	EMPANADOS DE CARNE DE AVES - Produto obtido através de carne de frango, farinha de trigo fortificada com ferro e com ácido fólico, gordura vegetal, farinhas, temperos, aromatizantes, e outros ingredientes permitidos. Cada unidade do empanado deve pesar de 20 a 35g. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacrada por termossoldagem com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Mantida a temperatura adequada e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	KG	BAITA	CONF. EDITAL	2310	R$ 17,00	R$ 39.270,00

15	FÍGADO BOVINO EM ISCAS - Fígado bovino em iscas congelado IQF, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, com cor própria, sem manchas esverdeadas,com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades,aparas, nervos, tendões, aponevroses, parasitas e larvas. Em pacotes de 1 a 2 Kg. Embalagem plástica de polietileno, transparente, resistente e atóxico, com registro no Ministério da Agricultura, informação do fabricante, especificação do produto e data de validade. Produto deve ter registro no SIF, SISP ou DIPOA. Deverá estar intacta e sem vestígio de sangue na área externa. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	SALG UEIRO	CONF. EDITAL	1680	R$ 25,99	R$ 43.663,20
23	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA: de primeira qualidade, Fatiado com aprox.. 1 kg cada embalagem, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais, com baixo teor de gordura. Embalagem plástica atóxica e transparente, utilizado o método cryovac a vácuo, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes.	KG	CG FOOD S	CONF. EDITAL	370	R$ 32,80	R$ 12.136,00
24	QUEIJO TIPO MUSSARELA: de primeira qualidade, Fatiado com aprox.. 1 kg cada embalagem, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais, com baixo teor de gordura. Embalagem plástica atóxica e transparente, utilizado o método cryovac a vácuo, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes.	KG	CG FOOD S	CONF. EDITAL	610	R$ 44,84	R$ 27.352,40

28	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA: congelado, sem proteína de soja, pesando aproximadamente 60g por unidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem a vácuo em camadas interfolhadas de material flexível e resistente, pacotes de 1 a 2 kg aproximadamente, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes.	KG	SALG UEIRO	CONF. EDITAL	3866	R$ 23,99	R$ 92.745,34
Valor total						**R$ 262.420,49**	

3 ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Registro.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4 A ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme Decreto Municipal nº 3560/2023.

5 VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

5.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

6 VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, **(03/06/2024 a 03/06/2025)**, condicionada à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

6.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

6.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

6.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pela Prefeitura Municipal de Registro por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2.1. O instrumento contratual de que trata o **subitem 6.2.** deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

6.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

6.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a impossibilidade de o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

6.5. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

6.6. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021 e no Decreto Municipal nº 3.685/2024.

6.6.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

6.7. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital.

6.7.1. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item **6.7**, fica facultado à Administração convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

6.7.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

6.8. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a

realização de licitação específica para a contratação pretendida, desde que devidamente justificada.

7 ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

7.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

7.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

7.2. O detentor da ata deverá apresentar requerimento perante à Prefeitura Municipal de Registro, através do Protocolo Online, disponível em https://registro.1doc.com.br/atendimento , 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, conforme Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023.

7.2.1. De posse do pedido de realinhamento ou de alteração dos preços registrados, o órgão gerenciador, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias:

7.2.1.1. fará ampla pesquisa de mercado, para constatar a ocorrência dos fatores que afetaram a política os preços registrados; e

7.2.1.2. consultará os demais fornecedores pela ordem de classificação, se aceitarão assumir a ata de registro de preços pelas condições iniciais.

7.3. Na prorrogação da ata de registro de preços, que supere o prazo de 12 (doze) meses, na forma prevista no artigo 16 do Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023, os preços registrados serão reajustados com base no índice IPCA-IBGE.

8 NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

8.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

8.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

8.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

8.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

8.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

8.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

8.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do **item 9.1**, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

8.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no **item 6.7.1.**

8.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do **item 9.4**, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no **item 8.2** e no **item 8.2.1**, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

8.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9 CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa aceitável;

9.1.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. 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 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.4,** 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, 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 tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto Municipal nº 3.560/2023.

10 DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.

10.3. O Decreto Municipal 3.685/2024 dispõe sobre os procedimentos dos Processos De Investigação Preliminar (PIP) E Administrativo Sancionador (PAS) no âmbito da Administração Municipal direta e indireta, aos licitantes e contratados pelas infrações administrativas praticadas contra a administração pública municipal.

11 CONDIÇÕES GERAIS

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

11.2. O Edital e seus Anexos, bem como a(s) proposta(s) do(s) proponente(s) adjudicatária(o)(s), que deram origem a esta Ata de Registro de Preços, farão parte integrante desta, independentemente de transcrição.

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

Registro, 28 de maio de 2024.

NILTON JOSÉ HIROTA DA SILVA
Prefeito Municipal
P/ Órgão Gerenciador

Roberto Martinuci
Representante Legal
P/ Detentor da Ata

Testemunhas:

Daniel Aparecido dos Santos
R.G.: 41.617.788-8 SSP/SP

Lucas Felipe Ferraz
R.G.: 38.340.594-4 SSP/SP

VISTO E APROVADO PELA ASSESSORIA JURÍDICA

Re: VALOR PAGO ATUALMENTE - AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS

De Compras Cananéia <compras@cananeia.sp.gov.br>
Para <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br>
Data 2024-07-22 10:21

ATA - Nº 008-2024 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - ANGELA - UNIÃO.pdf (~1,3 MB) ATA Nº 009-2024 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - ARGEMIRO.pdf (~3,6 MB)

BOM DIA.

SEGUE ATAS COM OS ITENS SOLICITADOS.

ATT.:

Departamento Municipal de Compras e Licitações
Prefeitura Municipal da Estância de Cananéia
Avenida Independência, nº 374, Rocio, Cananéia/SP - CEP: 11990-000
Tel: (13) 3851-5100 - Ramais: 5125 / 5142 / 5141

Em sex., 19 de jul. de 2024 às 09:42, <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br> escreveu:

> Bom dia !
>
> Solicito gentilmente informações quanto ao valor pago atualmente por ata e/ou contrato referente a aquisição de carnes e frios para as diversas Secretarias.
>
> ***AGUARDAMOS A DEVOLUTIVA**
>
> --
> Thierry Tavares de Oliveira
> Departamento de Suprimentos
> Prefeitura Municipal de Cajati
> compras@cajati.sp.gov.br
> (13) 3854-8719

PREGÃO ELETRÔNICO 009/2024
PROCESSO Nº 032/2024
EDITAL Nº 012/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇO 003/2024

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CANANÉIA, CNPJ n.º 46.585.956/0001-01, com sede na Avenida Independência, nº 374, Bairro Rocio,nesta cidade, denominada simplesmente **PREFEITURA**, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Sr. Luiz Antonio Cordeiro,, empresário, portador da Cédula de Identidade RG. n. 35.350.896-2, inscrito no CPF sob n.º 276.450.188-95, residente e domiciliado nesta cidade, e a empresa **UNIÃO ELETROMÓVEIS LTDA**, com sede na Rua: EROS RUPPEL ABDALA, n.º 229, na cidade de TUNAS, Estado de PARANÁ, inscrita no CNPJ sob o n.º 03.483.400/0001-93, doravante denominada **DETENTORA DA ATA**, representada neste ato por **ANGELA MARIA TEIXEIRA DOS SANTOS- ME**, portador do RG n.º 33.862.495-8, inscrito no CPF n.º 029.850.759-55, firmam a presente Ata de Registro de Preços, concernente à licitação.

PREGÃO ELETRONICO - REGISTRO DE PREÇOS N.º 01/2024. CLÁUSULA PRIMEIRA (DO OBJETO)

1.1. A Detentora da Ata se obriga a fornecer "**Contratação de empresa para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para uso nos departamentos da Prefeitura Municipal da Estância de Cananéia, pelo prazo de 12 (doze) meses"**, conforme especificações descritas no Edital de Licitações – Objeto e Anexo I– Termo de Referência conforme especificações e quantidades constantes no **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**, do edital do **PREGÃO ELETRÔNICO- REGISTRO DE PREÇOS N.º 01/2024** que integram esta Ata, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

ITEM	QTD	UNID	MARCA	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	1.000	UNID	COLONIA HOLANDESA	ACHOCOLATADO LÍQUIDO 200 ML	R$ 1,79	R$ 1.790,00
02	250	Kg	ALTO ALEGRE	AÇÚCAR CRISTAL PCT 1Kg	R$ 4,76	R$ 1.190,00
03	875	PACOTE	ALTO ALEGRE	AÇÚCAR REFINADO 1Kg	R$ 4,62	R$ 4.402,50
05	10	CAIXA	RD	AMIDO DE MILHO 500g	R$ 10,99	R$ 109,90
07	620	Kg	SÍTIO CERCADO	ARROZ INTEGRAL 1 Kg	R$ 8,08	R$ 5.009,60
12	950	PACOTE	PICININI	BISCOITO SALGADO PCT 400g	R$ 4,99	R$ 4.740,50
15	900	PACOTE	PICININI	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA 400g	R$ 4,99	R$ 4.491,00
17	10	PACOTE	PICININI	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO	R$ 6,45	R$ 64,50
19	650	UNID	PANCO	BOLO PRONTO – TIPO PULMANN OU RENATA	R$ 8,95	R$ 5.817,50
20	824	PACOTE	BOM TAÍ	CAFÉ EM PÓ 500g	R$ 14,37	R$ 11.840,88
22	30	CAIXA	GAROTO	CAIXA DE BOMBOM	R$ 14,79	R$ 443,70
27	5	PACOTE	RD	CANELA EM CASCA	R$ 4,50	R$ 22,50
29	50	FRASCO	RD	CATCHUP (FRASCO 400g)	R$ 6,42	R$ 321,00
31	50	UNID	LACTA	CHOCOLATE TIPO WAFFER	R$ 5,80	R$ 290,00

33	10	UNID	DR OETKER	CHOCOLATE EM BARRA 1Kg	R$ 30,10	R$ 301,00
34	50	PACOTE	NUTRIGEN	CHOCOLATE GRANULADO	R$ 4,99	R$ 249,50
37	550	UNID	TERRA VIVA	CREME DE LEITE 200 ml	R$ 3,49	R$ 1.919,50
43	300	Kg	MONSIL	FARINHA DE MANDIOCA	R$ 6,25	R$ 1.875,00
48	700	Kg	SUPER CALDO	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1	R$ 6,78	R$ 4.746,00
49	230	PACOTE	SUPER CALDO	FEIJÃO PRETO TIPO 1	R$ 7,24	R$ 1.665,20
50	130	Kg	DMAIZ	FUBÁ DE MILHO 1Kg	R$ 3,05	R$ 396,50
53	480	LITROS	FRIMESA	IOGURTE VÁRIOS SABORES - 1 LITRO	R$ 11,89	R$ 5.707,20
54	250	UNID	JOÃO E MARIA	LEITE CONDENSADO 350 ml	R$ 5,65	R$ 1.412,50
56	24	UNID	NESTOGENO	LEITE NAN 1 (LACTENTES ATÉ 6 MESES)	R$ 64,99	R$ 1.559,76
65	580	UNID	FLORIANI	MACARRÃO ESPAGUETTI 500g	R$ 2,89	R$ 1.676,20
66	224	PACOTE	FLORIANI	MACARRÃO PARAFUSO	R$ 2,89	R$ 647,36
67	70	PACOTE	FLORIANI	MACARRÃO ARGOLINHA PARA SOPA 500g	R$ 3,85	R$ 269,50
68	370	UNID	SUAVIT	MAIONESE 500g	R$ 4,49	R$ 1.661,30
71	150	UNID	DORIANA	MARGARINA COM SAL 500g	R$ 7,22	R$ 1.083,00
72	80	UNID	ROMANHA	MASSA PARA PASTEL	R$ 14,26	R$ 1.140,80
73	100	PACOTE	ROMANHA	MASSA PARA PIZZA 28 A 30cm PCT 500g	R$ 9,43	R$ 943,00
79	300	UNID	ETTI	MOLHO DE TOMATE 340g	R$ 1,76	R$ 528,00
80	30	FRASCO	D'LANCHE	MOSTARDA - FRASCO COM 250g	R$ 3,84	R$ 115,20
81	930	UNID	COAMO	ÓLEO DE SOJA 900ml	R$ 6,45	R$ 5.998,50
84	60	PACOTE	REOLON	PÃO TIPO BISNAGUINHA	R$ 7,28	R$ 436,80
85	460	PACOTE	REOLON	PÃO DE FORMA	R$ 7,99	R$ 3.675,40
88	300	PACOTE	REOLON	PÃO PARA HOT DOG	R$ 6,68	R$ 2.004,00
89	250	UNID	REOLON	PÃO SOVADO	R$ 7,79	R$ 1.947,50
91	60	UNID	SEARA	PATÊ EM SACHE 150g	R$ 6,11	R$ 366,60
92	1.800	PACOTE	PIPOTECA	PIPOCA DOCE CARAMELIZADA 50g	R$ 1,84	R$ 3.312,00
93	15	PACOTE	POP FACE	PIRULITO (PCT)	R$ 14,99	R$ 224,85

95	1.600	UNID	CINI	REFRIGERANTE 200ml	R$ 1,69	R$ 2.704,00
96	500	UNID	FABIANA	REFRIGERANTE 1 LITRO	R$ 5,08	R$ 2.540,00
97	1.500	PACOTE	ROMANHA	SALGADINHO APERITIVO 25g	R$ 2,34	R$ 3.510,00
98	180	UNID	GARÇA	SAL REFINADO 1Kg	R$ 1,83	R$ 329,40
100	300	PACOTE	TRINK	SUCO EM PÓ (SABORES VARIADOS)	R$ 0,84	R$ 252,00
104	210	FRASCO	CHEMIM	VINAGRE BRANCO 750ml	R$ 2,54	R$ 533,40
105	50	Kg	PRÓPRIA	ABACATE (IN NATURA)	R$ 5,66	R$ 283,00
106	180	UNID	PRÓPRIA	ABACAXI	R$ 10,55	R$ 1.899,00
107	250	Kg	PRÓPRIA	ABOBRINHA COMUM	R$ 5,53	R$ 1.382,50
108	160	Kg	PRÓPRIA	ABOBORA PAULISTA	R$ 3,92	R$ 627,20
109	170	UNID	PRÓPRIA	ACELGA FRESCA	R$ 7,35	R$ 1.249,50
110	696	UNID	PRÓPRIA	ALFACE CRESPA	R$ 3,45	R$ 2.401,20
111	100	UNID	PRÓPRIA	ALFACE AMERICANA	R$ 3,83	R$ 383,00
112	240	Kg	PRÓPRIA	ALHO ROXO GRANEL	R$ 27,49	R$ 6.597,60
113	100	UNID	PRÓPRIA	AGRIÃO MAÇO	R$ 5,11	R$ 511,00
114	540	Kg	PRÓPRIA	BANANA NANICA	R$ 4,62	R$ 2.494,80
115	50	Kg	PRÓPRIA	BATATA DOCE	R$ 4,91	R$ 245,50
116	1.450	Kg	PRÓPRIA	BATATA TIPO INGLESA LAVADA	R$ 4,37	R$ 6.336,50
117	160	Kg	PRÓPRIA	BETERRABA LAVADA	R$ 7,66	R$ 1.225,60
118	100	Kg	PRÓPRIA	BERINJELA	R$ 6,82	R$ 682,00
119	400	UNID	PRÓPRIA	BRÓCOLIS	R$ 8,37	R$ 3.348,00
120	820	Kg	PRÓPRIA	CEBOLA GRAÚDA	R$ 8,32	R$ 6.822,40
121	420	Kg	PRÓPRIA	CENOURA	R$ 8,24	R$ 3.460,80
122	800	MAÇO	PRÓPRIA	CHEIRO VERDE	R$ 2,97	R$ 2.376,00
123	310	Kg	PRÓPRIA	CHUCHU	R$ 5,27	R$ 1.633,70
124	340	MAÇO	PRÓPRIA	COUVE MANTEIGA	R$ 4,03	R$ 1.370,20
125	460	UNID	PRÓPRIA	COUVE FLOR	R$ 9,96	R$ 4.581,60
126	150	Kg	PRÓPRIA	GOIABA (Kg)	R$ 9,86	R$ 1.479,00
127	350	Kg	PRÓPRIA	LARANJA PERA	R$ 5,17	R$ 1.809,50
128	194	Kg	PRÓPRIA	LIMÃO TAHITI	R$ 4,44	R$ 861,36

129	510	Kg	PRÓPRIA	MAÇÃ GALA NACIONAL	R$ 12,63	R$ 6.441,30
130	160	Kg	PRÓPRIA	MANDIOQUINHA	R$ 12,34	R$ 1.974,40
131	190	UNID	PRÓPRIA	MANGA	R$ 9,99	R$ 1.898,10
132	192	UNID	PRÓPRIA	MAMÃO FORMOSA	R$ 9,49	R$ 1.822,08
133	100	UNID	PRÓPRIA	MAMÃO PAPAYA	R$ 11,64	R$ 1.164,00
134	100	Kg	PRÓPRIA	MARACUJÁ AZEDO	R$ 21,09	R$ 2.109,00
135	20	UNID	PRÓPRIA	MELÃO	R$ 11,36	R$ 227,20
136	160	UNID	PRÓPRIA	MELANCIA	R$ 4,28	R$ 684,80
137	30	Kg	PRÓPRIA	MEXERICA	R$ 10,73	R$ 321,90
138	100	UNID	PRÓPRIA	MILHO VERDE EM ESPIGA	R$ 9,31	R$ 931,00
139	40	CAIXA	PRÓPRIA	MORANGOS	R$ 11,58	R$ 463,20
140	460	DUZIAS	SÃO JOSÉ	OVOS DE GALINHA - BRANCO	R$ 10,58	R$ 4.866,80
141	150	Kg	PRÓPRIA	PEPINO COMUM	R$ 5,88	R$ 882,00
142	80	Kg	PRÓPRIA	PEPINO JAPONÊS	R$ 7,48	R$ 598,40
143	100	Kg	PRÓPRIA	PERA NACIONAL	R$ 14,85	R$ 1.485,00
144	180	Kg	PRÓPRIA	PIMENTÃO VERDE	R$ 10,73	R$ 1.931,40
145	30	Kg	PRÓPRIA	PIMENTÃO AMARELO	R$ 21,74	R$ 652,20
146	30	Kg	PRÓPRIA	PIMENTÃO VERMELHO	R$ 20,97	R$ 629,10
147	320	UNID	PRÓPRIA	REPOLHO COMUM	R$ 4,86	R$ 1.555,20
148	144	MAÇO	PRÓPRIA	RÚCULA	R$ 5,19	R$ 747,36
149	1.200	Kg	PRÓPRIA	TOMATE MADURO	R$ 9,19	R$ 11.028,00
150	120	Kg	PRÓPRIA	UVA NIAGARA	R$ 19,66	R$ 2.359,20
151	100	Kg	PRÓPRIA	VAGEM VERDE	R$ 17,78	R$ 1.778,00
159	850	Kg	MARINGÁ	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	R$ 10,39	R$ 8.831,50
160	750	Kg	MARINGÁ	CORTE DE FRANGO COXINHA DA ASA	R$ 14,44	R$ 10.830,00
161	750	Kg	MARINGÁ	FILÉ DE PEITO DE FRANGO (DESOSSADO)	R$ 19,88	R$ 14.910,00
162	70	Kg	MARINGÁ	FRANGO INTEIRO RESFRIADO	R$ 9,48	R$ 663,60
164	300	Kg	FRIGOMAX	CARNE BOVINA-LAGARTO	R$ 34,24	R$ 10.272,00
165	400	Kg	FRIMESA	LINGUIÇA CALABRESA	R$ 24,96	R$ 9.984,00
166	400	Kg	FRIMESA	LINGUIÇA TOSCANA	R$ 20,84	R$ 8.336,00

169	210	Kg	BONATTI	PRESUNTO (FATIADO)	R$ 33,12	R$ 6.955,20
171	150	Kg	MANÁ	SALSICHA	R$ 13,24	R$ 1.986,00
173	10	PACOTE	NA BRASA	CARVÃO VEGETAL PCT 4 Kg	R$ 23,15	R$ 231,50
						R$ 269.514,95

CLÁUSULA SEGUNDA (DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS)

2.1 - A aquisição do objeto previsto será parcelada, o setor de compras ou quem autorizado por ele,solicitará o fornecimento/entrega dos produtos, que deverá ser entregue no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da comunicação.

2.2 - Os produtos deverão ser fornecidos/entregues de acordo com a necessidade dos Departamentos e deverão ser entregues diretamente no Departamento.

2.3 - Não serão tolerados atrasos na entrega dos produtos, sob pena de incidir nos casos de multas e sanções, aplicáveis conforme o caso, ressalvados os casos extraordinários e relevantes que os justifiquem.

2.4 - Serão de inteira responsabilidade da detentora da ata o frete, o pessoal, tributos e outras despesas que porventura possam ocorrer.

2.5 - A detentora da ata se obriga a entregar os produtos de acordo com a qualidade, características e marcasreferenciais apresentadas na proposta e constantes do contrato, sendo vedada qualquer substituição sem prévia anuência da Prefeitura.

2.6 - A Prefeitura reserva-se o direito de analisar a qualquer tempo os produtos entregues, em laboratórios de Controle de Qualidade. Os laudos emitidos serão considerados suficientes para exigir a substituição das mercadorias quando o resultado da análise for desfavorável, ou seja, diferentes das especificações prometidaspelo fabricante.

2.7 - Considerando as necessidades do Município, as quantidades inicialmente previstas poderão sofrer alterações, a maior ou a menor, dentro dos limites legais permitidos, bem como os horários e locais de entrega dos produtos, sempre com a prévia comunicação por escrito à detentora da ata.

2.8 - Em havendo descontinuidade na produção ou fabricação dos materiais ofertados na proposta, a Contratada deverá comunicar tal fato a Prefeitura, acompanhado de declaração da empresa fornecedora ou do próprio fabricante relatando que não mais produz o objeto licitado, enviando amostra e documentos que se fizerem necessários do produto que pretende fornecer em substituição àquele inicialmente ofertado, sem que o preçoseja superior ao constante de sua proposta, ficando a critério da Prefeitura aceitá-lo ou não.

2.9 - A detentora da ata se responsabilizará pelos prejuízos causados ao Município de Cananéia SP ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos.

2.10 - Os produtos serão recebidos conforme a seguir:

a) provisoriamente: de posse da proposta respectiva, será recebido o produto para verificação de especificações, quantidade, qualidade, prazos, preços, embalagens e outros dados pertinentes e, encontrada alguma irregularidade, será fixado prazo para sua correção;

b) definitivamente: após recebimento provisório, será realizada conferência dos produtos e sendo aprovados será efetivado o recebimento definitivo, com aposição de assinatura no documento fiscal.

2.10.1 - Na hipótese do produto apresentar irregularidade não sanada, será reduzido a termo o fato e encaminhado à autoridade competente para procedimentos inerentes à aplicação das penalidades.

2.11 - Os produtos que apresentarem irregularidade serão devolvidos à empresa, que terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para substituir os produtos rejeitados.

2.12 - O recebimento dos produtos será controlado por servidor designado pelos setores requisitantes, que farão averificação da sua conformidade com as propostas apresentadas, e ainda, quanto ao cumprimento de conformidade com a solicitação da entrega dos produtos.

2.13 - A execução da Ata será acompanhada, conforme o caso, nos termos do art. 117 da da Lei Federal n.º 14.133/21.

2.14 - A Administração rejeitará o objeto fornecido em desacordo com a Ata (art. 140, §1º da Lei Federal n.º 14.133/21).

2.15 - O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente, nos termos das prescrições legais.

CLÁUSULA TERCEIRA (DO VALOR)

1.1. Os preços são os constantes no registro no valor total de **R$269.514,95**, conforme classificação final da Detentora da Ata constante na ata da sessão do Pregão, devidamente juntada nos autos do referido processo.

1.2. Eventual execução onerará verba própria constante no orçamento vigente, desde que existam recursos disponíveis.

CLÁUSULA QUARTA (DAS DESPESAS)

4.1. Os recursos financeiros para o atendimento ao objeto desta licitação serão processados em procedimento administrativo interno.

CLÁUSULA QUINTA (DO PAGAMENTO)

5.1. A Contratante pagará à Detentora da Ata em até 90 (noventa) dias contados da apresentação e recebimento da nota fiscal/fatura pelo Departamento de Compras e Licitações, de acordo com as especificações do edital desta licitação, que será realizado na forma do art. 140 da Lei federal n.º 14.1333/21.

5.2. O pagamento será feito através de crédito em conta corrente a ser fornecida pela Detentora da Ata, onde deverá conter na respectiva nota fiscal o número da agência e da conta corrente da empresa.

5.3. Em nenhuma hipótese e em tempo algum poderá ser invocada qualquer dúvida quanto aos preços propostos.

5.4. Nenhum pagamento será efetuado à Detentora da Ata, enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

5.5. Correrão por conta da Detentora da Ata todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciárias decorrentes da entrega dos produtos.

5.6. Ocorrendo atraso no pagamento, em relação ao prazo previsto no subitem anterior, desde que este não decorra de ato ou fato atribuível à contratada, aplicar-se-á o índice do IPCA – Indice de Preços ao Consumidor Amplo,publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatistica – IBGE, pro rata diem, a título de compensação financeira que será o produto resultante do mesmo índice do mês anterior ao pagamento, dividindo por 30 (dias de um mês), multiplicado pelo número de dias de atraso do mês correspondente, repetindo-se a operação a cada mês de atraso.

5.7. CLÁUSULA SEXTA (DO PRAZO)

5.8. O prazo de vigência da presente Ata será de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogada, por igual igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.9. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Prefeitura Municipal de Cananéia não seráobrigada a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para execução pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

5.10. Neste mesmo interregno fica também garantido ao órgão responsável pelo REGISTRO o direito de cancelar a ATA na verificação de quaisquer das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora ocontraditório e ampla defesa.

7. CLÁUSULA SETIMA (DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA)

7.1. São obrigações da Detentora da Ata de Registro de Preços:

a) Entregar os produtos, de acordo com as exigências do Edital e seu Anexo I, admitindo-se somente produtos de qualidade e com prazos de validade em vigor;

b) Obedecer aos prazos de entrega dos produtos estipulados e cumprir todas as exigências do edital e Ata;

c) Manter, durante a execução da Ata, as mesmas condições de habilitação.

d) Arcar com todos os custos de reposição ou reentrega nos casos em que os produtos não atenderem as condições do Edital;

e) Pagar todos os tributos que incidam ou venham incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos;

f) Comunicar à Contratante, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir naentrega dos produtos;

g) Indicar representante, que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais.

8. CLÁUSULA OITAVA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE)

8.1. São obrigações da Contratante:

a) Fornecer todos os dados e especificações necessárias à completa e correta entrega dos produtos;

b) Comunicar à Detentora da Ata, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, das necessidades supervenientes porventura ocorridas, para o perfeito cumprimento do objeto deste instrumento;

c) Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;

d) Aplicar à Detentora da Ata as penalidades, quando for o caso;

e) Prestar à Detentora da Ata toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita entrega do objeto;

f) Efetuar o pagamento à Detentora da Ata no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;

g) Notificar, por escrito, à Detentora da Ata da aplicação de qualquer sanção;

h) Garantir à Detentora da Ata o direito ao contraditório e ampla defesa nos casos em que forem exigidas trocasou no caso de aplicação de sanção.

9. CLÁUSULA NONA (DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS)

9.1. O proponente terá o seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

9.2. A pedido, quando:

a) comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da Ata, por ocorrências de casos fortuitos ou força maior;

b) o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado,dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações.

9.3. Por iniciativa da Prefeitura Municipal de Cananéia, quando:

a) o fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

b) o fornecedor perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

c) por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

d) o fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

e) o fornecedor não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço;

f) caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes;

g) O fornecedor não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazoestabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.

9.4. Em qualquer das hipóteses acima, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10 CLÁUSULA DÉCIMA (DO CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇOS)

10.1. A Ata de Registro de Preço será cancelada automaticamente por decurso de prazo de vigência;

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA (DAS PENALIDADES)

11.1. A detentora da Ata que descumprir quaisquer das cláusulas deste instrumento ou condições do presente edital ficará sujeita às penalidades previstas no art. 156, da Lei Federal 14.133/21

a) Nos termos do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133/21, pela inexecução total ou parcial desta Ata, a detentora da Ata, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

b) Advertência;

c) Multa de 10% (dez por cento) do valor da Ata;

d) Impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, por prazo de até 3 (três) anos ;

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

f) O atraso injustificado na entrega dos produtos, , sujeitará a Detentora da Ata à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

g) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia; e

h) atraso superior a 30 (trinta) dias, até o limite de 60 (sessenta) dias: multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.

11.2. Pela inexecução total ou parcial da Ata, poderão ser aplicadas à Detentora da Ata as seguintes penalidades:

a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou
b) a aplicação de Impedimento de licitar e contratar nos termos do art. 156 III, da Lei Federal 14.133/21.

11.3. A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis. A penalidade de multa poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais, podendo ser descontadade eventuais créditos que tenha em face da Contratante.

11.4. As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade da Detentora da Ata por danos causados à Contratante.

11.5. O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis contados da data da intimação do interessado.

11.6. O valor das multas será recolhido aos cofres Municipais, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

11.7. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado da primeira parcela de preço a que a DETENTORA DA ATA vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um porcento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

11.8. Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no Órgão de Imprensa Oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA (DA RESCISÃO)

12.1. A presente Ata poderá ser rescindida nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal n.º 14.133/21, semprejuízo das sanções previstas naquela Lei e no Edital.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o direito àprévia e ampla defesa.

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA (DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA)

13.1. A presente Ata não poderá ser objeto de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte,sem a devida autorização da Contratante.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA (DAS RESPONSABILIDADES)

14.1. A detentora da Ata assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Contratante ou a terceiros na execução desta Ata.

14.2. A Contratante não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária e decorrentes da execução da presente Ata, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente à Detentora da Ata.

14.3. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Detentora da Ata com terceiros, ainda que vinculados à execução da presente Ata, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da detentora da Ata, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

14.4. A detentora da Ata manterá, durante toda a execução da Ata, as condições de habilitação e qualificaçãoque lhe foram exigidos na licitação.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA (DA GESTÃO DA ATA)

15.1. O gestor da presente Ata de Registro de Preços será o funcionário indicado pelos Departamentos da Prefeitura Municipal da Estância de Cananéia nos termos do artigo 67 da Lei de Licitações, ao qual competirá velar pela perfeita exação do pactuado, em conformidade com o previsto no Edital, na proposta da Detentora da Ata e neste instrumento.

15.2. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do Contrato o agente fiscalizador dará ciência à Detentora da Ata do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas para sanar a falha ou defeito apontado. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução, parcial ou total, do contrato, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da Detentora da Ata.

15.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da Detentora da Ata por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aqueles provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

15.4. O Contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços, caso os mesmos afastem-se das especificações do edital, seus anexos e da proposta da Detentora da Ata.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA (DOS TRIBUTOS E DESPESAS)

16.1. Constituirá encargo exclusivo da detentora da Ata o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização desta Ata e da execução de seu objeto.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA (DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO)

17.1. Para utilização da Ata de Registro de Preços as unidades deverão requisitar do detentor, mediante a elaboração da nota de empenho.

17.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir.

17.3. A Administração não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante a vigência constatar que os preços registrados estiverem superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições daAta de Registro de Preços, bem como nos casos que a sua utilização se mostrar anti-econômica ou desnecessárioo objeto.

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA (DISPOSIÇÕES GERAIS)

18.1. A detentora da Ata assume integral responsabilidade pela entrega dos produtos, decorrente da presente Ata de Registro de Preços.

18.2. Os direitos e responsabilidades das partes são os que decorrem das cláusulas desta Ata e do regime dedireito público a que está submetida, na forma da legislação de regência.

18.3. Ficam vinculados a esta Ata e passam a fazer parte integrante dele, o Edital que originou a presente licitação e a proposta ofertada pela DETENTORA DA ATA.

18.4. Nos casos omissos aplicar-se-á a legislação em vigor, especialmente a Lei n.º 14.133/21.

18.5. A DETENTORA DA ATA se obriga a manter durante a execução da presente Ata todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento de abertura da Licitação.

18.6. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação da DETENTORA DA ATA de cumprir com os termos contratuais assinados até a data de vencimento da mesma

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA (DO FORO)

19.1. O Foro da presente Ata será o da Comarca de Cananéial /SP, excluído qualquer outro.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente termo foi lavrado em 3 (três) vias de igual teor, que, depoisde lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Cananéia, 02 de julho de 2024.

LUIZ ANTONIO CORDEIRO
Prefeito Municipal

ANGELA MARIA TEIXEIRA DOS SANTOS
Representante Legal

RG.: 33.862.495-8

PREGÃO ELETRÔNICO 009/2024
PROCESSO Nº 032/2024
EDITAL Nº 012/2024

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

OBJETO: "Contratação de empresa para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para uso nos departamentos da Prefeitura Municipal da Estância de Cananéia, pelo prazo de 12 (doze) meses".

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual n° 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Cananéia, 02 de julho de 2024.

LUIZ ANTONIO CORDEIRO
Prefeito Municipal

CONTRATADA
ANGELA MARIA TEIXEIRA DOS SANTOS
Representante Legal
RG.: 33.862.495-8

PREGÃO ELETRÔNICO 009/2024
PROCESSO Nº 032/2024
EDITAL Nº 012/2024

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE CANANÉIA.

CNPJ Nº: 46.585.956/0001-01.
CONTRATADA: UNIÃO ELETROMÓVEIS LTDA.
CNPJ Nº: 03.483.400/0001-93.

ATA DE REGISTRO DE PREÇO N° 001/2024

DATA DA ASSINATURA: 02/07/2024

VIGÊNCIA: 12 MESES

OBJETO: "CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA USO DOS DEPARTAMENTOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CANANÉIA, CONFORME ESPECIFICAÇÕES DESCRITAS NO EDITAL DE LICITAÇÕES – OBJETO E ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA".

VALOR (R$): 269.514,95 (Duzentos e sessenta e nove mil quinhentos e catorze reais e noventa e cinco centavos)

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

Cananéia,02 de julho de 2024.

LUIZ ANTONIO CORDEIRO
Prefeito Municipal

CONTRATADA
ANGELA MARIA TEIXEIRA DOS SANTOS
Representante Legal

RG.: 33.862.495-8

PREGÃO ELETRÔNICO 009/2024
PROCESSO Nº 032/2024
EDITAL Nº 012/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇO 003/2024

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CANANÉIA, CNPJ n.º 46.585.956/0001-01, com sede na Avenida Independência, nº 374, Bairro Rocio, nesta cidade, denominada simplesmente **PREFEITURA**, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Sr. Luiz Antonio Cordeiro,, empresário, portador da Cédula de Identidade RG. n. 35.350.896-2, inscrito no CPF sob n.º 276.450.188-95, residente e domiciliado nesta cidade, e a empresa **ARGEMIRO VENANCIO DA COSTA FILHO**, com sede na Avenida: Ivo Zanela, n.º 100, na cidade de Pariquera Açú,Bairro Jardim Elvira Zanella, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ sob o n.º 07.129.517/0001-24, doravante denominada **DETENTORA DA ATA**, representada neste ato por **ARGEMIRO VENANCIO DA COSTA FILHO**, portador do RG n.º 27.005.935, inscrito no CPF n.º 097.886.028-43, firmam a presente Ata de Registro de Preços, concernente à licitação.

PREGÃO ELETRONICO - REGISTRO DE PREÇOS N.º 02/2024. CLÁUSULA PRIMEIRA (DO OBJETO)

1.1. A Detentora da Ata se obriga a fornecer **"Contratação de empresa para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para uso nos departamentos da Prefeitura Municipal da Estância de Cananéia, pelo prazo de 12 (doze) meses"**, conforme especificações descritas no Edital de Licitações – Objeto e Anexo I– Termo de Referência conforme especificações e quantidades constantes no **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**, do edital do **PREGÃO ELETRÔNICO- REGISTRO DE PREÇOS N.º 02/2024** que integram esta Ata, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

ITEM	QTD	UNID	MARCA	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
04	40	FRASCO	ASSUGRIN	ADOÇANTE LÍQUIDO XILITOL 100 ml	R$ 7,60	R$ 304,26
06	210	PACOTE	TIO ROMÃO	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 PCT 5 Kg	R$ 27,72	R$ 5.822,60
08	24	UNID	KODILAR	AVEIA EM FLOCOS 250g	R$ 10,40	R$ 249,78
09	230	VIDRO	LISBOA	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ml	R$ 35,60	R$ 8.189,54
10	20	PACOTE	AZEDINHA	BALA MASTIGÁVEL	R$ 11,06	R$ 221,20
11	90	UNID	FRITEX	BATATA PALHA PCT	R$ 16,50	R$ 1.485,00
13	500	PACOTE	PARATY	BISCOITO SALGADO COM RECHEIO	R$ 5,92	R$ 2.961,65
14	210	PACOTE	DALLAS	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL 400g	R$ 6,31	R$ 1.325,10
16	1.310	PACOTE	BELA VISTA	BISCOITO DOCE ROSQUINHA 400g	R$ 5,09	R$ 6.667,90
18	2.500	UNID	BAUDUCCO	BOLINHO RECHEADO 80g	R$ 2,50	R$ 6.250,00
21	110	CAIXA	KODILAR	CHÁ DE CAMOMILA CAIXA COM 10 SACHÊS	R$ 3,89	R$ 428,26
23	32	PACOTE	ARCOR	BOMBOM - TIPO SONHO DE VALSA PCT 1Kg	R$ 43,78	R$ 1.401,17
24	205	CAIXA	LEÃO	CHÁ MATE 250g	R$ 7,85	R$ 1.610,62
25	40	CAIXA	SAZON	CALDO DE CARNE 56g	R$ 1,98	R$ 79,20

26	40	CAIXA	SAZON	CALDO DE GALINHA 56g	R$ 1,98	R$ 79,20
28	15	PACOTE	KODILAR	CANELA EM PÓ 50g	R$ 3,81	R$ 57,15
30	20	PACOTE	KODILAR	CHIMICHURRI PCT 50g	R$ 3,57	R$ 71,53
32	70	Kg	D. JURA	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL – MÍNIMO 50% CACAU	R$ 12,26	R$ 858,20
35	60	PACOTE	MENINA	COCO RALADO	R$ 3,49	R$ 209,80
36	110	PACOTE	KODILAR	COLORAU (COLORIFÍCO)	R$ 8,49	R$ 933,90
38	50	UNID	TRIANGULO	DOCE DE LEITE (POTE)	R$ 6,07	R$ 303,66
39	150	UNID	OLE	ERVILHA EM CONSERVA (SACHÊ OU LATA)	R$ 3,90	R$ 586,00
40	650	UNID	IRANO	EXTRATO DE TOMATE 340g	R$ 3,17	R$ 2.064,85
41	490	Kg	SUDOESTE	FARINHA DE TRIGO 1Kg	R$ 3,82	R$ 1.871,80
42	50	Kg	PROENÇA	FARINHA DE MILHO AMARELA	R$ 3,24	R$ 162,16
44	50	UNID	PROENÇA	FARINHA DE ROSCA 500g	R$ 6,92	R$ 346,33
45	40	PACOTE	KODILAR	FARINHA LÁCTEA	R$ 7,75	R$ 310,13
46	100	UNID	D. BENTA	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ (BOLO)	R$ 3,44	R$ 344,33
47	70	PACOTE	D. BENTA	FERMENTO GRANULADO PARA PÃO – 10g	R$ 1,09	R$ 76,53
51	920	UNID	SOL	GELATINA EM PÓ SABORES DIVERSOS – 30g	R$ 1,46	R$ 1.349,36
52	10	UNID	FRIMESA	GORDURA VEGETAL HIDROGENADA 500g	R$ 111,42	R$ 1.114,26
55	30	UNID	MENINA	LEITE DE COCO 200 ml	R$ 3,37	R$ 101,30
57	24	UNID	NESTLE	LEITE NAN 2 (LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES)	R$ 53,09	R$ 1.274,16
58	30	UNID	NESTLE	LEITE NAN 3 (LATA COM 400g) PARA CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS	R$ 39,89	R$ 1.196,70
59	30	UNID	NESTLE	LEITE EM PÓ 400g – CRIANÇAS ACIMA DE 3 ANOS	R$ 19,55	R$ 586,70
60	40	UNID	ITALAC	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 380g	R$ 15,19	R$ 607,60
61	100	LITROS	HERCULES	LEITE UHT DESNATADO 1 LITRO	R$ 4,25	R$ 425,67
62	2.800	LITROS	HERCULES	LEITE UHT INTEGRAL	R$ 4,84	R$ 13.561,24
63	50	LITROS	PIRACANJUBA	LEITE UHT SEM LACTOSE 1 LITRO	R$ 689	R$ 344,50

64	170	PACOTE	KODILAR	FOLHAS DE LOURO 8g	R$ 2,19	R$ 373,15
69	10	UNID	FRIMESA	MANTEIGA SEM SAL 500g	R$ 30,48	R$ 304,85
70	250	UNID	FRIMESA	MANTEIGA COM SAL 500g	R$ 30,67	R$ 7.669,17
74	30	PACOTE	KODILAR	MILHO PARA CANJICA – PCT 500g	R$ 7,36	R$ 220,80
75	12	PACOTE	KODILAR	MILHO PARA PIPOCA 500g	R$ 5,39	R$ 64,71
76	650	UNID	FUGINI	MILHO VERDE EM CONSERVA	R$ 3,69	R$ 2.398,50
77	200	UNID	APTI	MISTURA PARA BOLO 400g	R$ 5,09	R$ 1.018,66
78	10	FRASCO	QUERO	MOLHO DE PIMENTA	R$ 3,06	R$ 30,60
82	340	PACOTE	KODILAR	ORÉGANO – PCT 8g	R$ 2,96	R$ 1.006,40
83	15.000	POTE	PAÇOQUITA	PAÇOCA ROLHA – POTE 500g	R$ 20,00	R$ 300.000,00
86	200	PACOTE	TENRI	PÃO DE HAMBURGUER COM 04 UNIDADES	R$ 4,97	R$ 994,00
87	200	Kg	MARQZPAN	PÃO FRANCÊS	R$ 10,58	R$ 2.116,00
90	30	PACOTE	KODILAR	PÁPRICA DOCE	R$ 3,46	R$ 103,80
94	310	PACOTE	TEIXEIRA	QUEIJO RALADO PCT 50g	R$ 4,70	R$ 1.457,00
99	200	UNID	ROBSON CRUSOÉ	SARDINHA ENLATADA	R$ 5,08	R$ 1.016,00
101	2.000	UNID	SUFRESH	SUCO 200ml	R$ 2,16	R$ 4.320,00
102	500	UNID	SEREGY	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS 500ml	R$ 5,39	R$ 2.695,00
103	100	UNID	SHEFA	SUCO 1 LITRO (SABORES DIVERSOS)	R$ 5,18	R$ 518,00
152	50	Kg	RESENDE	BACON DEFUMADO	R$ 39,82	R$ 1.991,00
153	100	Kg	FRIGORAES	BISTECA SUINA	R$ 16,45	R$ 1.645,00
154	700	Kg	FRIGORAES	CARNE BOVINA DE 1º QUALIDADE MOÍDA	R$ 27,00	R$ 18.900,00
155	700	Kg	FRIGORAES	CARNE BOVINA DE 1º QUALIDADE EM CUBOS	R$ 27,00	R$ 18.900,00
156	100	Kg	FRIGORAES	CARNE BOVINA PARA COZIDO (ACÉM)	R$ 27,00	R$ 2.700,00
157	700	Kg	FRIGORAES	CARNE BOVINA COXÃO MOLE - BIFE	R$ 37,00	R$ 25.900,00
158	30	Kg	NOBRE	CARNE SECA	R$ 35,00	R$ 1.050,00
163	1.000	UNID	LEBON	HAMBURGUER DE CARNE	R$ 2,44	R$ 2.443,30
167	80	Kg	PRESIDENTE	MORTADELA DEFUMADA FATIADA	R$ 30,02	R$ 2.402,13
168	14	Kg	FRIGORAES	PERNIL SUÍNO EM	R$ 18,65	R$ 261,14

170	210	Kg	FRIZZO	QUEIJO MUÇARELA FATIADO	R$ 45,60	R$ 9.576,00
172	200	Kg	CANÇÃO	SASSAMI DE FRANGO	R$ 19,79	R$ 3.958,00
						R$ 481.866,65

CLÁUSULA SEGUNDA (DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS)

2.1 - A aquisição do objeto previsto será parcelada, o setor de compras ou quem autorizado por ele,solicitará o fornecimento/entrega dos produtos, que deverá ser entregue no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da comunicação.

2.2 - Os produtos deverão ser fornecidos/entregues de acordo com a necessidade dos Departamentos e deverão ser entregues diretamente no Departamento.

2.3 - Não serão tolerados atrasos na entrega dos produtos, sob pena de incidir nos casos de multas e sanções, aplicáveis conforme o caso, ressalvados os casos extraordinários e relevantes que os justifiquem.

2.4 - Serão de inteira responsabilidade da detentora da ata o frete, o pessoal, tributos e outras despesas que porventura possam ocorrer.

2.5 - A detentora da ata se obriga a entregar os produtos de acordo com a qualidade, características e marcasreferenciais apresentadas na proposta e constantes do contrato, sendo vedada qualquer substituição sem prévia anuência da Prefeitura.

2.6 - A Prefeitura reserva-se o direito de analisar a qualquer tempo os produtos entregues, em laboratórios de Controle de Qualidade. Os laudos emitidos serão considerados suficientes para exigir a substituição das mercadorias quando o resultado da análise for desfavorável, ou seja, diferentes das especificações prometidaspelo fabricante.

2.7 - Considerando as necessidades do Município, as quantidades inicialmente previstas poderão sofrer alterações, a maior ou a menor, dentro dos limites legais permitidos, bem como os horários e locais de entrega dos produtos, sempre com a prévia comunicação por escrito à detentora da ata.

2.8 - Em havendo descontinuidade na produção ou fabricação dos materiais ofertados na proposta, a Contratada deverá comunicar tal fato a Prefeitura, acompanhado de declaração da empresa fornecedora ou do próprio fabricante relatando que não mais produz o objeto licitado, enviando amostra e documentos que se fizerem necessários do produto que pretende fornecer em substituição àquele inicialmente ofertado, sem que o preçoseja superior ao constante de sua proposta, ficando a critério da Prefeitura aceitá-lo ou não.

2.9 - A detentora da ata se responsabilizará pelos prejuízos causados ao Município de Cananéia SP ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos.

2.10 - Os produtos serão recebidos conforme a seguir:

a) provisoriamente: de posse da proposta respectiva, será recebido o produto para verificação de especificações, quantidade, qualidade, prazos, preços, embalagens e outros dados pertinentes e, encontrada alguma irregularidade, será fixado prazo para sua correção;

b) definitivamente: após recebimento provisório, será realizada conferência dos produtos e sendo aprovados será efetivado o recebimento definitivo, com aposição de assinatura no documento fiscal.

2.10.1 - Na hipótese do produto apresentar irregularidade não sanada, será reduzido a termo o fato e encaminhado à autoridade competente para procedimentos inerentes à aplicação das penalidades.

2.11 - Os produtos que apresentarem irregularidade serão devolvidos à empresa, que terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para substituir os produtos rejeitados.

2.12 - O recebimento dos produtos será controlado por servidor designado pelos setores requisitantes, que farão averificação da sua conformidade com as propostas apresentadas, e ainda, quanto ao cumprimento de conformidade com a solicitação da entrega dos produtos.

2.13 - A execução da Ata será acompanhada, conforme o caso, nos termos do art. 117 da da Lei Federal n.º 14.133/21.

2.14 - A Administração rejeitará o objeto fornecido em desacordo com a Ata (art. 140, §1º da Lei Federal n.º 14.133/21).

2.15 - O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente, nos termos das prescrições legais.

CLÁUSULA TERCEIRA (DO VALOR)

1.1. Os preços são os constantes no registro no valor total de **R$ 481.866,65,** conforme classificação final da Detentora da Ata constante na ata da sessão do Pregão, devidamente juntada nos autos do referido processo.

1.2. Eventual execução onerará verba própria constante no orçamento vigente, desde que existam recursos disponíveis.

CLÁUSULA QUARTA (DAS DESPESAS)

4.1. Os recursos financeiros para o atendimento ao objeto desta licitação serão processados em procedimento administrativo interno.

CLÁUSULA QUINTA (DO PAGAMENTO)

5.1. A Contratante pagará à Detentora da Ata em até 90 (noventa) dias contados da apresentação e recebimento da nota fiscal/fatura pelo Departamento de Compras e Licitações, de acordo com as especificações do edital desta licitação, que será realizado na forma do art. 140 da Lei federal n.º 14.1333/21.

5.2. O pagamento será feito através de crédito em conta corrente a ser fornecida pela Detentora da Ata, onde deverá conter na respectiva nota fiscal o número da agência e da conta corrente da empresa.

5.3. Em nenhuma hipótese e em tempo algum poderá ser invocada qualquer dúvida quanto aos preços propostos.

5.4. Nenhum pagamento será efetuado à Detentora da Ata, enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

5.5. Correrão por conta da Detentora da Ata todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciárias decorrentes da entrega dos produtos.

5.6. Ocorrendo atraso no pagamento, em relação ao prazo previsto no subitem anterior, desde que este não decorra de ato ou fato atribuível à contratada, aplicar-se-á o índice do IPCA – Indice de Preços ao Consumidor Amplo,publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatistica – IBGE, pro rata diem, a título de compensação financeira que será o produto resultante do mesmo índice do mês anterior ao pagamento, dividindo por 30 (dias de um mês), multiplicado pelo número de dias de atraso do mês correspondente, repetindo-se a operação a cada mês de atraso.

5.7. CLÁUSULA SEXTA (DO PRAZO)

5.8. O prazo de vigência da presente Ata será de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogada, por igual igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.9. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Prefeitura Municipal de Cananéia não seráobrigada a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação especifica para execução pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

5.10. Neste mesmo interregno fica também garantido ao órgão responsável pelo REGISTRO o direito de cancelar a ATA na verificação de quaisquer das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora ocontraditório e ampla defesa.

7. CLÁUSULA SETIMA (DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA)

7.1. São obrigações da Detentora da Ata de Registro de Preços:

a) Entregar os produtos, de acordo com as exigências do Edital e seu Anexo I, admitindo-se somente produtos de qualidade e com prazos de validade em vigor;

b) Obedecer aos prazos de entrega dos produtos estipulados e cumprir todas as exigências do edital e Ata;

c) Manter, durante a execução da Ata, as mesmas condições de habilitação.

d) Arcar com todos os custos de reposição ou reentrega nos casos em que os produtos não atenderem as condições do

e) Pagar todos os tributos que incidam ou venham incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos;

f) Comunicar à Contratante, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir naentrega dos produtos;

g) Indicar representante, que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais.

8. CLÁUSULA OITAVA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE)

8.1. São obrigações da Contratante:

a) Fornecer todos os dados e especificações necessárias à completa e correta entrega dos produtos;

b) Comunicar à Detentora da Ata, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, das necessidades supervenientes porventura ocorridas, para o perfeito cumprimento do objeto deste instrumento;

c) Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;

d) Aplicar à Detentora da Ata as penalidades, quando for o caso;

e) Prestar à Detentora da Ata toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita entrega do objeto;

f) Efetuar o pagamento à Detentora da Ata no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;

g) Notificar, por escrito, à Detentora da Ata da aplicação de qualquer sanção;

h) Garantir à Detentora da Ata o direito ao contraditório e ampla defesa nos casos em que forem exigidas trocasou no caso de aplicação de sanção.

9. CLÁUSULA NONA (DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS)

9.1. O proponente terá o seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

9.2. A pedido, quando:

a) comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da Ata, por ocorrências de casos fortuitos ou força maior;

b) o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado,dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações.

9.3. Por iniciativa da Prefeitura Municipal de Cananéia, quando:

a) o fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

b) o fornecedor perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

c) por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

d) o fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

e) o fornecedor não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço;

f) caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes;

g) O fornecedor não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazoestabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.

9.4. Em qualquer das hipóteses acima, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10 CLÁUSULA DÉCIMA (DO CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇOS)

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA (DAS PENALIDADES)

11.1. A detentora da Ata que descumprir quaisquer das cláusulas deste instrumento ou condições do presente edital ficará sujeita às penalidades previstas no art. 156, da Lei Federal 14.133/21

a) Nos termos do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133/21, pela inexecução total ou parcial desta Ata, a detentora da Ata, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:
b) Advertência;
c) Multa de 10% (dez por cento) do valor da Ata;
d) Impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, por prazo de até 3 (três) anos ;
e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
f) O atraso injustificado na entrega dos produtos, , sujeitará a Detentora da Ata à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:
g) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia; e

h) atraso superior a 30 (trinta) dias, até o limite de 60 (sessenta) dias: multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.

11.2. Pela inexecução total ou parcial da Ata, poderão ser aplicadas à Detentora da Ata as seguintes penalidades:

a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou
b) a aplicação de Impedimento de licitar e contratar nos termos do art. 156 III, da Lei Federal 14.133/21.

11.3. A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis. A penalidade de multa poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais, podendo ser descontadade eventuais créditos que tenha em face da Contratante.

11.4. As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade da Detentora da Ata por danos causados à Contratante.

11.5. O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis contados da data da intimação do interessado.

11.6. O valor das multas será recolhido aos cofres Municipais, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

11.7. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado da primeira parcela de preço a que a DETENTORA DA ATA vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um porcento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

11.8. Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no Órgão de Imprensa Oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA (DA RESCISÃO)

12.1. A presente Ata poderá ser rescindida nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal n.º 14.133/21, semprejuízo das sanções previstas naquela Lei e no Edital.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o direito àprévia e ampla defesa.

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA (DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA)

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA (DAS RESPONSABILIDADES)

14.1. A detentora da Ata assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Contratante ou a terceiros na execução desta Ata.

14.2. A Contratante não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária e decorrentes da execução da presente Ata, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente à Detentora da Ata.

14.3. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Detentora da Ata com terceiros, ainda que vinculados à execução da presente Ata, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da detentora da Ata, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

14.4. A detentora da Ata manterá, durante toda a execução da Ata, as condições de habilitação e qualificaçãoque lhe foram exigidos na licitação.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA (DA GESTÃO DA ATA)

15.1. O gestor da presente Ata de Registro de Preços será o funcionário indicado pelos Departamentos da Prefeitura Municipal da Estância de Cananéia nos termos do artigo 67 da Lei de Licitações, ao qual competirá velar pela perfeita exação do pactuado, em conformidade com o previsto no Edital, na proposta da Detentora da Ata e neste instrumento.

15.2. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do Contrato o agente fiscalizador dará ciência à Detentora da Ata do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas para sanar a falha ou defeito apontado. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução, parcial ou total, do contrato, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da Detentora da Ata.

15.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da Detentora da Ata por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aqueles provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

15.4. O Contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços, caso os mesmos afastem-se das especificações do edital, seus anexos e da proposta da Detentora da Ata.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA (DOS TRIBUTOS E DESPESAS)

16.1. Constituirá encargo exclusivo da detentora da Ata o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização desta Ata e da execução de seu objeto.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA (DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO)

17.1. Para utilização da Ata de Registro de Preços as unidades deverão requisitar do detentor, mediante a elaboração da nota de empenho.

17.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir.

17.3. A Administração não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante a vigência constatar que os preços registrados estiverem superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições daAta de Registro de Preços, bem como nos casos que a sua utilização se mostrar anti-econômica ou desnecessárioo objeto.

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA (DISPOSIÇÕES GERAIS)

18.1. A detentora da Ata assume integral responsabilidade pela entrega dos produtos, decorrente da presente Ata de

que está submetida, na forma da legislação de regência.

18.3. Ficam vinculados a esta Ata e passam a fazer parte integrante dele, o Edital que originou a presente licitação e a proposta ofertada pela DETENTORA DA ATA.

18.4. Nos casos omissos aplicar-se-á a legislação em vigor, especialmente a Lei n.º 14.133/21.

18.5. A DETENTORA DA ATA se obriga a manter durante a execução da presente Ata todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento de abertura da Licitação.

18.6. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação da DETENTORA DA ATA de cumprir com os termos contratuais assinados até a data de vencimento da mesma

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA (DO FORO)

19.1. O Foro da presente Ata será o da Comarca de Cananéial /SP, excluído qualquer outro.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente termo foi lavrado em 3 (três) vias de igual teor, que, depoisde lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Cananéia, 02 de julho de 2024.

LUIZ ANTONIO CORDEIRO
Prefeito Municipal

ARGEMIRO VENANCIO DA COSTA FILHO
Representante Legal

RG.: 27.005.935

07.129.517/0001-24
ARGEMIRO V. COSTA FILHO - M.
Rua Zanella, 160 - [illegible] - 11.930-000
PARIQUERA-AÇU - SP

PREGÃO ELETRÔNICO 009/2024
PROCESSO Nº 032/2024
EDITAL Nº 012/2024

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

OBJETO: "Contratação de empresa para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para uso nos departamentos da Prefeitura Municipal da Estância de Cananéia, pelo prazo de 12 (doze) meses".

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Cananéia, 02 de julho de 2024.

LUIZ ANTONIO CORDEIRO
Prefeito Municipal

CONTRATADA
ARGEMIRO VENANCIO DA COSTA FILHO
Representante Legal
RG.: 27.005.935

07.139.517/0001
ARGEMIRO V. COSTA
Rua Zanotta, 190 - Centro
PARIQUERA-AÇU - SP

Prefeitura Municipal da Estância de Cananéia
Estado de São Paulo
"Cidade Ilustre"
– Primeiro Povoado do Brasil –

PREGÃO ELETRÔNICO 009/2024
PROCESSO Nº 032/2024
EDITAL Nº 012/2024

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE CANANÉIA.

CNPJ Nº: 46.585.956/0001-01.
CONTRATADA: ARGEMIRO VENANCIO DA COSTA FILHO
CNPJ Nº: 07.129.517/0001-24.

ATA DE REGISTRO DE PREÇO N° 002/2024

DATA DA ASSINATURA: 02/07/2024

VIGÊNCIA: 12 MESES

OBJETO: "CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA USO DOS DEPARTAMENTOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CANANÉIA, CONFORME ESPECIFICAÇÕES DESCRITAS NO EDITAL DE LICITAÇÕES – OBJETO E ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA".

VALOR (R$): 481.866,65 (Quatrocentos e oitenta e um mil oitocentos e sessenta e seis reais e sessenta e cinco centavos)

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

Cananéia,02 de julho de 2024.

LUIZ ANTONIO CORDEIRO
Prefeito Municipal

CONTRATADA
ARGEMIRO VENANCIO DA COSTA FILHO
Representante Legal

RG.: 27.005.935

Nº 07.129.517/0001-24
ARGEMIRO V. COSTA FILHO -
Av. Ivo Zanella, 150 - [illegible] - 11.930-0[illegible]
PARIQUERA-AÇU - [illegible]

Prefeitura Municipal de Cajati
CNPJ: **64.037.815/0001-28**

Relatório de Cotação: Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Municpalidade

Pesquisa realizada entre 29/07/2024 16:36:03 e 08/08/2024 14:33:36

Relatório gerado no dia 08/08/2024 14:35:02 (IP: 170.83.0.147)

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133).

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item.
Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133), no Artigo 3º, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterá: INC V-Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

Item 1: CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE,

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 10	210	R$ 43,60 (un)	-	R$ 43,60	R$ 9.156,00

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MINISTÉRIO DA DEFESA | COMANDO DA MARINHA | Centro de Intendencia da Marinha em Salvador	NºPregão:900232024 UASG:782802	10/07/2024	R$ 43,60
Valor Unitário				**R$ 43,60**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 43,60

Média dos Preços Obtidos: R$ 43,60

Item 2: CARNE MOÍDA, bovina

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 1	125	R$ 34,49 (un)	-	R$ 34,49	R$ 4.311,25

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	PM DE PAIM FILHO	53600-19-2024-PCE	31/07/2024	R$ 34,49
Valor Unitário				**R$ 34,49**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 34,49

Média dos Preços Obtidos: R$ 34,49

Item 3: CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 4	230	R$ 41,92 (un)	-	R$ 41,92	R$ 9.641,60

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MINISTÉRIO DA DEFESA | Comando da Aeronáutica | GRUPAMENTO DE APOIO DE CANOAS	NºPregão:900422024 UASG:120629	06/06/2024	R$ 41,92
Valor Unitário				**R$ 41,92**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 41,92 | Média dos Preços Obtidos: R$ 41,92

Item 4: CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA).

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 1	200	R$ 32,99 (un)	-	R$ 32,99	R$ 6.598,00

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MUNICIPIO DE FELIZ NATAL	0000007-2024-FELIZ NATAL-MT-MUNICIPIO DE FELIZ NATAL-PREGÃO ELETRÔNICO	16/07/2024	R$ 32,99
Valor Unitário				**R$ 32,99**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 32,99 | Média dos Preços Obtidos: R$ 32,99

Item 5: CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA . FILE MIGNON

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 4	200	R$ 66,35 (un)	-	R$ 66,35	R$ 13.270,00

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC - AR/MT	93976	03/06/2024	R$ 66,35
Valor Unitário				**R$ 66,35**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 66,35 | Média dos Preços Obtidos: R$ 66,35

Item 6: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM).

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 1	526	R$ 37,60 (un)	-	R$ 37,60	R$ 19.777,60

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MUNICIPIO DE PINHALZINHO	83021857000115-1-000043/2024	19/03/2025	R$ 37,60
Valor Unitário				**R$ 37,60**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 37,60 | Média dos Preços Obtidos: R$ 37,60

Item 7: COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO,

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 1	390	R$ 13,85 (un)	-	R$ 13,85	R$ 5.401,50

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	Prefeitura Municipal de Presidente Getúlio	37014-Prefeitura Municipal de Presidente Getúlio-1772024-812024	01/08/2024	R$ 13,85
Valor Unitário				**R$ 13,85**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 13,85 | Média dos Preços Obtidos: R$ 13,85

Item 8: CARNE SUÍNA, lombo

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 3	180	R$ 26,39 (un)	-	R$ 26,39	R$ 4.750,20

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MINISTÉRIO DA DEFESA | Comando do Exército | Comando Militar do Nordeste | 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército | 10ªBrigada de Infantaria Motorizada | 1ªCompanhia de Infantaria	NºPregão:900062024 UASG:160030	10/07/2024	R$ 26,39
Valor Unitário				**R$ 26,39**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 26,39 | Média dos Preços Obtidos: R$ 26,39

Item 9: PEIXE CABRINHA (FILÉ),

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
0 / 0	200	R$ 0,00 (un)	-	R$ 0,00	R$ 0,00

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 0,00 | Média dos Preços Obtidos: R$ 0,00

Item 10: FRANGO SEMI-PROCESSADO

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 3	295	R$ 16,59 (un)	-	R$ 16,59	R$ 4.894,05

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	Fundo Municipal de Assistência Social de Abreulândia	316243	02/07/2024	R$ 16,59
Valor Unitário				**R$ 16,59**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 16,59 | Média dos Preços Obtidos: R$ 16,59

Item 11: FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 1	260	R$ 14,95 (un)	-	R$ 14,95	R$ 3.887,00

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO CASCA	33565-PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO CASCA-0352024-0102024	28/06/2024	R$ 14,95
Valor Unitário				**R$ 14,95**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 14,95 | Média dos Preços Obtidos: R$ 14,95

Item 12: MORTADELA FATIADA

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 3	274	R$ 31,74 (un)	-	R$ 31,74	R$ 8.696,76

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MUNICIPIO DE NOVA ANDRADINA	034-2024-NOVA ANDRADINA-MS-MUNICIPIO DE NOVA ANDRADINA-PREGÃO ELETRÔNICO	11/07/2024	R$ 31,74
Valor Unitário				**R$ 31,74**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 31,74 | Média dos Preços Obtidos: R$ 31,74

Item 13: PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO,

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 14	1.145	R$ 18,92 (un)	-	R$ 18,92	R$ 21.663,40

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MINISTÉRIO DA DEFESA | Comando do Exército | Comando Militar do Nordeste | 6ª Região Militar	NºPregão:900162024 UASG:160036	11/07/2024	R$ 18,92
Valor Unitário				**R$ 18,92**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 18,92 | Média dos Preços Obtidos: R$ 18,92

Item 14: PRESUNTO

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 4	329	R$ 36,44 (un)	-	R$ 36,44	R$ 11.988,76

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO | Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares/Sede | Hospital Universitário de Santa Maria	NºPregão:900542024 UASG:155125	13/06/2024	R$ 36,44
Valor Unitário				**R$ 36,44**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 36,44

Média dos Preços Obtidos: R$ 36,44

Item 15: QUEIJO MUÇARELA FATIADO

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 1	869	R$ 55,90 (un)	-	R$ 55,90	R$ 48.577,10

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	PREFEITURA MUNICIPAL DE COLNIZA	00004324	04/07/2024	R$ 55,90
Valor Unitário				**R$ 55,90**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 55,90

Média dos Preços Obtidos: R$ 55,90

Item 16: QUEIJO PRATO, FATIADO.

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 1	200	R$ 57,65 (un)	-	R$ 57,65	R$ 11.530,00

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO CEARA	10744098000145-1-000089/2023	19/06/2024	R$ 57,65
Valor Unitário				**R$ 57,65**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 57,65

Média dos Preços Obtidos: R$ 57,65

Item 17: QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA.

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 3	260	R$ 55,00 (un)	-	R$ 55,00	R$ 14.300,00

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA | Casa Civil | Secretaria de Administração	NºPregão:900152024 UASG:110001	10/06/2024	R$ 55,00
Valor Unitário				**R$ 55,00**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 55,00

Média dos Preços Obtidos: R$ 55,00

Item 18: SALSICHA TIPO HOT DOG

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 4	560	R$ 13,50 (un)	-	R$ 13,50	R$ 7.560,00

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	Prefeitura Municipal de Olivedos	314684	26/06/2024	R$ 13,50
Valor Unitário				**R$ 13,50**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 13,50 | Média dos Preços Obtidos: R$ 13,50

Item 19: HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal)

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
0 / 0	168	R$ 0,00 (un)	-	R$ 0,00	R$ 0,00

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 0,00 | Média dos Preços Obtidos: R$ 0,00

Item 20: LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA.

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 9	300	R$ 25,00 (un)	-	R$ 25,00	R$ 7.500,00

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MINISTÉRIO DA DEFESA | COMANDO DA MARINHA | Centro de Intendencia da Marinha em Salvador	NºPregão:900232024 UASG:782802	10/07/2024	R$ 25,00
Valor Unitário				**R$ 25,00**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 25,00 | Média dos Preços Obtidos: R$ 25,00

Item 21: PERNIL SUÍNO

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 2	180	R$ 24,79 (un)	-	R$ 24,79	R$ 4.462,20

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MUNICIPIO DE ALTO PARAISO	38-2024-ALTO PARAÍSO-PR-MUNICIPIO DE ALTO PARAISO-PREGÃO ELETRÔNICO	30/07/2024	R$ 24,79
Valor Unitário				**R$ 24,79**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 24,79 | Média dos Preços Obtidos: R$ 24,79

Item 22: LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA,

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 4	190	R$ 21,58 (un)	-	R$ 21,58	R$ 4.100,20

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MINISTÉRIO DA DEFESA | Comando do Exército | Comando Militar do Nordeste | 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército | 10ªBrigada de Infantaria Motorizada | 1ªCompanhia de Infantaria	NºPregão:900062024 UASG:160030	10/07/2024	R$ 21,58
Valor Unitário				**R$ 21,58**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 21,58

Média dos Preços Obtidos: R$ 21,58

Item 23: TOUCINHO (BACON)

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 3	102	R$ 31,00 (un)	-	R$ 31,00	R$ 3.162,00

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MINISTÉRIO DA DEFESA | Comando do Exército | Comando Militar do Nordeste | 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército | 10ªBrigada de Infantaria Motorizada | 1ªCompanhia de Infantaria	NºPregão:900062024 UASG:160030	10/07/2024	R$ 31,00
Valor Unitário				**R$ 31,00**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 31,00

Média dos Preços Obtidos: R$ 31,00

Item 24: CARNE BOVINA FÍGADO

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 6	60	R$ 17,62 (un)	-	R$ 17,62	R$ 1.057,20

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	Prefeitura Municipal de Elói Mendes	311724	11/07/2024	R$ 17,62
Valor Unitário				**R$ 17,62**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 17,62

Média dos Preços Obtidos: R$ 17,62

Item 25: MANTAS DE CARNE

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
1 / 7	60	R$ 29,80 (un)	-	R$ 29,80	R$ 1.788,00

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MINISTÉRIO DA DEFESA | COMANDO DA MARINHA | Centro de Intendencia da Marinha em Salvador	NºPregão:900232024 UASG:782802	10/07/2024	R$ 29,80
Valor Unitário				**R$ 29,80**

Mediana dos Preços Obtidos: R$ 29,80

Média dos Preços Obtidos: R$ 29,80

Valor Global: **R$ 228.072,82**

Detalhamento dos Itens

Item 1: CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE,

Preço Estimado: R$ 43,60 (un) **Percentual: -** **Preço Estimado Calculado:** R$ 43,60 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 43,60

Quantidade	Descrição	Observação
210 Kg	"CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. "	

Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 43,60**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA MARINHA
Centro de Intendencia da Marinha em Salvador

Objeto: Pregão Eletrônico Pregão Eletrônico para Registro de Preços visando aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis diversos, para as Organizações Militares subordinadas ao Comando do 2º Distrito Naval (Com2ºDN) e aos navios da Marinha do Brasil em trânsito na área, conforme Termo de Referência nº 08/2024, deste Centro de Intendência

Descrição: **Carne salgada** - CARNE SALGADA, TIPO CORTE COXÃO MOLE - CARNE DE SOL ORIGEM BOVINA APRESENTAÇÃO PEDAÇO ESTADO DE CONSERVAÇÃO SECO(A)

CatMat: **447736** - Tipo Corte: Coxão Mole - Carne De Sol | Origem: Bovina | Apresentação: Pedaço | Estado De Conservação: Seco(A)

Data: 10/07/2024 00:00
Modalidade: Pregão Eletrônico
SRP: NÃO
Identificação: NºPregão:900232024 / UASG:782802
Lote/Item: /22
Ata: N/A
Homologação: 24/07/2024 00:00
Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br
Quantidade: 40.220
Unidade: Quilograma
UF: BA

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
20.002.684/0001-78 *VENCEDOR*	LKB COMERCIO LTDA	R$ 34,50

Marca: BIG CARNES/FRIGOALAS
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: CARNE BOVINA/ CARNE DO SOL
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Leonardo Borges
Telefone: (71) 3366-1347
Email: lkbcomercio@hotmail.com

05.788.360/0001-13	BAHIA CESTAS LTDA	R$ 35,80

Marca: BIG CARNES
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: BIG CARNES
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Cleusa Santos de Oliveira
Telefone: (71) 3037-8008
Email: fern_jr@msn.com

49.059.640/0001-66	HORTOFLA COMERCIO LTDA	R$ 36,50

Marca: CPM
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: CPM
Descrição: Descrição não informada

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
46.830.719/0001-50	ROTULA COMERCIAL TRANSPORTES LTDA	R$ 42,89

Marca: BOI DOURADO
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: COXAO MOLE CARNE SOL
Descrição: Descrição não informada

18.999.291/0002-10	MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 42,90

Marca: Plena
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Plena
Descrição: Descrição não informada

Telefone:
(31) 2510-5085

51.423.189/0001-66	51.423.189 MARIA EDUARDA NASCIMENTO DAMASCENO	R$ 44,29

Marca: FRIBAREIRAS
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: FRIBAREIRAS
Descrição: Descrição não informada

31.847.317/0001-91	ALFA COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI	R$ 46,00

Marca: BONI/DISALLI FOODS
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: BONI
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato:	Telefone:	Email:
Eliziane	(75) 3024-7674	alfacomercial.alimentos@outlook.com

50.939.843/0001-26	CM DISTRIBUIDORA LTDA	R$ 50,30

Marca: Açougue
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Açougue
Descrição: Descrição não informada

11.516.163/0001-48	FRIGORIFICO REGIONAL SUDOESTE LTDA	R$ 50,34

Marca: Marca propria
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Carne salgada coxão mole
Descrição: Descrição não informada

39.964.227/0001-92	J R DE JESUS ASSIS LTDA	R$ 50,34

Marca: CANAA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: CANAA
Descrição: Descrição não informada

Item 2: CARNE MOÍDA, bovina

Preço Estimado: R$ 34,49 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 34,49 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 34,49

Quantidade	Descrição	Observação
125 Kg	CARNE MOÍDA, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, se m escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabric ante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 3 04 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 34,49**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: PM DE PAIM FILHO

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Assistência Social, Trabalho e Habitação do município de Paim Filho, destinados aos "grupos de serviço de convivência e fortalecimento de vínculos

Descrição: **CARNE MOIDA** - CARNE MOIDA

Data: 31/07/2024 00:00
Modalidade: Pregão Lei 14.133 Eletrônico
SRP: NÃO
Identificação: 53600-19-2024-PCE
Lote/Item: 1/86
Ata: N/A
Homologação: 31/07/2024 00:00
Fonte: https://portal.tce.rs.gov.br/aplicprod/f?p=50500:3:::NO:::
Quantidade: 250
Unidade: KG
UF: RS

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
92.844.315/0001-33 *VENCEDOR*	SUPERMERCADO CONTE LTDA	R$ 34,49

Marca:
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo:
Descrição: Descrição não informada

Item 3: CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.

Preço Estimado: R$ 41,92 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 41,92 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 41,92

Quantidade	Descrição	Observação
230 Kg	CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	

Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 41,92**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MINISTÉRIO DA DEFESA
Comando da Aeronáutica
GRUPAMENTO DE APOIO DE CANOAS

Objeto: Pregão Eletrônico Aquisic a o de Ge neros Alimenti cios (Carnes), em proveito do GA P-CO.

Descrição: **PEIXE IN NATURA** - PEIXE IN NATURA, VARIEDADE TILÁPIA TIPO CORTE FILÉ APRESENTAÇÃO SEM PELE ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)

CatMat: **448953** - Variedade: Tilápia | Tipo Corte: Filé | Apresentação: Sem Pele | Estado De Conservação: Congelado(A)

Data: 06/06/2024 00:00
Modalidade: Pregão Eletrônico
SRP: NÃO
Identificação: NºPregão:900422024 / UASG:120629
Lote/Item: /30
Ata: N/A
Homologação: 12/06/2024 00:00
Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br
Quantidade: 1.500
Unidade: QUILOGRAMA
UF: RS

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
23.248.814/0001-45 *VENCEDOR*	COMPRANDOMAIS COMERCIO DE PESCADOS E PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA	R$ 39,33

Marca: Costa Sul Pescados/Costa Sul Pescados
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Nacional/Congelado
Descrição: Descrição não informada

Telefone:
(47) 9629-8962

Email:
comprandomaislicitacoes@gmail.com

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
13.303.499/0001-58	MCM COMERCIO LTDA	R$ 41,90

Marca: ATLANTICO PESCADOS
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: CONGELADO
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: MARIA CORREA DE MEDEIROS
Telefone: (48) 3244-0031
Email: mcmalimentos@terra.com.br

05.979.827/0001-02	POMMAR COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.	R$ 41,93

Marca: COSTASUL
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: PEIXE, FILE´ DE SANT PETER (TILA´PIA), IN NATURA,
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (51) 3337-0345
Email: pommaralimentos@gmail.com

48.451.121/0001-86	AMC COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 50,00

Marca: MM PESCADOS
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: QUILOGRAMA
Descrição: Descrição não informada

Item 4: CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA).

Preço Estimado: R$ 32,99 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 32,99 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 32,99

Quantidade	Descrição	Observação
200 Kg	CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre desujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, confor me legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 32,99**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE FELIZ NATAL
Objeto: REGISTRO DE PREÇOS, VISANDO A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS URBANAS, ESCOLA RURAL MALVINA E. PESCINELLI, INDÍGENAS, CRECHE E EDUCAÇÃO ESPECIAL, DO MUNICÍPIO DE FELIZ NATAL - MT.
Descrição: **CARNE BOVINA, TIPO PALETA, DE SEGUNDA FRESCA, CORTADO EM CUBOS, SEM OSSO. EMBALAGEM DE 1 KG, EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAI** - CARNE BOVINA, TIPO PALETA, DE SEGUNDA FRESCA, CORTADO EM CUBOS, SEM OSSO. EMBALAGEM DE 1 KG, EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAI

Data: 16/07/2024 09:00
Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO
SRP: SIM
Identificação: 0000007-2024-FELIZ NATAL-MT-MUNICIPIO DE FELIZ NATAL-PREGÃO ELETRÔNICO
Lote/Item: 33/
Ata: Link Ata
Homologação: 16/07/2024 12:40
Fonte: https://bllcompras.com/Process/ProcessSearchPublic?param1=1
Quantidade: 3.200
Unidade: KG - QUILOGRAMA
UF: MT

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
42.763.283/0001-73 *VENCEDOR*	RACM COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 32,99

Marca: FRIGOBOM
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição não informada

Item 5: CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA . FILE MIGNON

Preço Estimado: R$ 66,35 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 66,35 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 66,35

Quantidade	Descrição	Observação
200 Kg	CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e con juntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificaçã o 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa quali dade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”, em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trint a e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a - 18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 18 0 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apr esentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 66,35**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC - AR/MT
Objeto: FORNECIMENTO DE CARNES
Descrição: **FILE MIGNON PECA** - FILE MIGNON PECA

Data: 03/06/2024 00:00
Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO
SRP: SIM
Identificação: 93976
Lote/Item: /4
Ata: Link Ata
Fonte: licitanet.com.br
Quantidade: 6.000
Unidade: KG
UF: MT

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
24.233.431/0001-66 *VENCEDOR*	VALECORTES PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI	R$ 56,90

Marca: CENTRO OESTE
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: PEÇA/REFRIGERADA
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (65) 3266-4024
Email: visaocontabilmt@gmail.com

50.974.116/0001-08	ELO COMERCIAL LTDA	R$ 63,90

Marca: FRIGOBOM
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: FRIGOBOM
Descrição: Descrição não informada

01.081.141/0001-49	J. MANTOANI COMERCIAL DE FRIOS E ALIMENTOS LTDA	R$ 68,80

Marca: FRIGOBOM
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: FRIGOBOM
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (65) 3054-1388
Email: jmcfrios@hotmail.com

05.920.168/0001-39	LB LEAO JUNIOR PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI	R$ 73,50

Marca: CENTRO OESTE
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: CONFORME EDITAL
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (65) 3685-8979
Email: proencacontabilidade@hotmail.com

Item 6: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM).

Preço Estimado: R$ 37,60 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 37,60 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 37,60

Quantidade	Descrição	Observação
526 Kg	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. I sento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alim entos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de form a clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de - 12º C ou mais frio.	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 37,60**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE PINHALZINHO

Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios constantes no anexo I.

Descrição: **CARNE BOVINA MOÍDA, tipo patinho, acém, coxão mole ou paleta in natura resfriada, isenta de cartilagens e ossos, cor, textura, odor e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá** - CARNE BOVINA MOÍDA, tipo patinho, acém, coxão mole ou paleta in natura resfriada, isenta de cartilagens e ossos, cor, textura, odor e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, acondicionada em embalagem de 1 kg, atóxica resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deve apresentar registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. O transporte deve ser feito sob refrigeração mantendo a temperatura de 4°C a 6° C. Produto com no mínimo 80% do prazo de validade no momento da entrega.

Data: 19/03/2025 17:30

Modalidade: Credenciamento

SRP: NÃO

Identificação: 83021857000115-1-000043/2024

Lote/Item: 1/14

Ata: N/A

Homologação: 01/04/2024 00:00

Fonte: https://www.gov.br/pncp/pt-br

Quantidade: 4.000

Unidade: KILOGRAMA (KG)

UF: SC

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
12.720.068/0001-24 *VENCEDOR*	COOPERATIVA CENTRAL SABOR COLONIAL	R$ 37,60

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: JULIANA

Telefone: (49) 3322-0634

Email: cooperativacentral@saborcolonial.com.br

Item 7: COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO,

Preço Estimado: R$ 13,85 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 13,85 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 13,85

Quantidade	Descrição	Observação
390 Kg	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, se m resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou e sverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. V alidade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 13,85**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: Prefeitura Municipal de Presidente Getúlio

Objeto: REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E MATERIAL DE COPA E COZINHA PARA UTILIZAÇÃO NA FESTA DO IDOSO

Descrição: **COXA E SOBRECOXA DE FRANGO** - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO

Data: 01/08/2024 09:00
Modalidade: Pregão
SRP: SIM
Identificação: 37014-Prefeitura Municipal de Presidente Getúlio-1772024-812024
Lote/Item: 7/1
Ata: Link Ata
Homologação: 02/08/2024 15:42
Fonte: app2.licitardigital.com.br/pesquisa
Quantidade: 350
Unidade: QUILOGRAMA
UF: SC

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
19.174.204/0001-77 *VENCEDOR*	MINIMERCADO L.D. MICHELS LTDA	R$ 13,85

Marca: PRÓPRIA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo:
Descrição: Descrição não informada

Item 8: CARNE SUÍNA, lombo

Preço Estimado: R$ 26,39 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 26,39 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 26,39

Quantidade	Descrição	Observação
180 Kg	CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão e star de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alteraçõe s. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultu ra.	

Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 26,39**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MINISTÉRIO DA DEFESA
Comando do Exército
Comando Militar do Nordeste
7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército
10ªBrigada de Infantaria Motorizada
1ªCompanhia de Infantaria

Objeto: Pregão Eletrônico Aquisição de gêner os alimentícios, carvão vegetal e prato plástic o para atender as necessidades da 1ª Companhia de Infantaria.

Descrição: **Frios** - FRIOS, VARIEDADE PRESUNTO DE PERNIL TIPO PREPARAÇÃO COZIDO COMPOSIÇÃO COM CAPA DE GORDURA APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)

CatMat: **447770** - Variedade: Presunto De Pernil | Tipo Preparação: Cozido | Composição: Com Capa De Gordura | Apresentação: Peça Inteira | Estado De Conservação: Resfriado(A)

Data: 10/07/2024 00:00
Modalidade: Pregão Eletrônico
SRP: NÃO
Identificação: NºPregão:900062024 / UASG:160030
Lote/Item: /17
Ata: N/A
Homologação: 18/07/2024 00:00
Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br
Quantidade: 160
Unidade: Quilograma
UF: BA

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
51.423.189/0001-66 *VENCEDOR*	51.423.189 MARIA EDUARDA NASCIMENTO DAMASCENO	R$ 22,50

Marca: SAUDALI
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: SAUDALI
Descrição: Descrição não informada

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
41.793.794/0001-75	R DA SILVA BRISIO COMERCIAL DE ALIMENTOS	R$ 26,39

Marca: SEARA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: KG
Descrição: Descrição não informada

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
27.907.247/0001-42	GUILHERME SILVA LINHARES	R$ 100,00

Marca: FRIATO
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: KG
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato:	Telefone:	Email:
GUILHERME	(88) 99819-3787	comercial_cariri@hotmail.com

Item 9: PEIXE CABRINHA (FILÉ),

Preço Estimado: R$ 0,00 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 0,00 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 0,00

Quantidade	Descrição	Observação
200 Kg	PEIXE CABRINHA (FILÉ), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipro pileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fa bricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperat ura de 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	

Item 10: FRANGO SEMI-PROCESSADO

Preço Estimado: R$ 16,59 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 16,59 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 16,59

Quantidade	Descrição	Observação
295 Kg	FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por emba lagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 16,59**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: Fundo Municipal de Assistência Social de Abreulândia
Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA OS ATENDIMENTOS DOS SERVIÇOS OFERTADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DEMANDA DA MESMA, PAIF- PROGRAMA DE ATENDIMENTO INTEGRAL A FAMÍLIA, SCFV- SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS,
Descrição: **COXINHA DA ASA** - COXINHA DA ASA

Data: 02/07/2024 11:12
Modalidade: Pregão para Registro de Preço
SRP: SIM
Identificação: 316243
Lote/Item: 1/59
Ata: Link Ata
Fonte: www.portaldecompraspublicas.com.br
Quantidade: 50
Unidade: KG
UF: TO

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
40.060.594/0001-40 *VENCEDOR*	IMPERIO MATERIAIS DE CONSTRUCAO LTDA	R$ 16,50

Marca: BONASA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: BONASA
Descrição: Descrição não informada

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
17.930.584/0001-05	LUMINATA DISTRIBUIDORA - EIRELI	R$ 16,59

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato:	Telefone:	Email:
Eloisio Lusia	(63) 3602-2194	luminatadistribuidora@gmail.com

09.912.989/0001-84	SHISLEY ANASTACIO DE SOUZA FERNANDES EIRELI	R$ 21,58

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição não informada

Item 11: FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO

Preço Estimado: R$ 14,95 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 14,95 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 14,95

Quantidade	Descrição	Observação
260 Unidades	FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manch as e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo co m a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativo s determinados pela Secretaria Agricultura	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 14,95**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO CASCA
Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios "perecíveis."
Descrição: **Frango resfriado - carne de ave in natura, tipo animal: frango especial, tipo corte: sem miudos, apresentação: inteiro, estado de conservação: resfriado(a) a embalagem primária deverá estar devidamente lacrada, intacta, sem nenhuma abertura. Produto devid** - Frango resfriado - carne de ave in natura, tipo animal: frango especial, tipo corte: sem miudos, apresentação: inteiro, estado de conservação: resfriado(a) a embalagem primária deverá estar devidamente lacrada, intacta, sem nenhuma abertura. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável.

Data: 28/06/2024 08:00
Modalidade: Pregão
SRP: SIM
Identificação: 33565-PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO CASCA-0352024-0102024
Lote/Item: 19/1
Ata: Link Ata
Homologação: 01/07/2024 07:49
Fonte: app2.licitardigital.com.br/pesquisa
Quantidade: 1.400
Unidade: KG
UF: MG

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
05.247.949/0001-04 *VENCEDOR*	MERCADO DA CARNE LM LTDA	R$ 14,95

Marca: FRANBOM
Fabricante: FRANBOM
Modelo: Frango resfriado - carne de ave in natura, tipo animal: frango especial, tipo corte: sem miudos, apr
Descrição: Descrição não informada

Item 12: MORTADELA FATIADA

Preço Estimado: R$ 31,74 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 31,74 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 31,74

Quantidade	Descrição	Observação
274 Kg	MORTADELA FATIADA, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresen tando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua co mposição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para con sulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entre ga e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteri ores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 31,74**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE NOVA ANDRADINA

Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER OS PARTICIPANTES EM EVENTOS CULTURAIS, ESPORTIVOS E PEDAGÓGICOS PROMOVIDOS PELA SEMEC E ATENDER OS FUNCIONÁRIOS MUNICIPAIS, QUE DESEMPENHAM SERVIÇO PÚBLICO ESSENCIAL DA SEMUSP.

Descrição: **MORTADELA FATIADA DE CARNES BOVINAS E SUINA.MORTADELA FATIADA CONSTITUINDO 1KG, CONSTITUIDA DA MISTURA DE CARNES BOVINAS E SUINAS; COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÃ?NCIAS ALIMENTARES; APRESENTANDO NO MAXIMO 25 % DE UMIDADE E 10% DE CUBOS DE TOUCINHO** - MORTADELA FATIADA DE CARNES BOVINAS E SUINA.MORTADELA FATIADA CONSTITUINDO 1KG, CONSTITUIDA DA MISTURA DE CARNES BOVINAS E SUINAS; COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÃ?NCIAS ALIMENTARES; APRESENTANDO NO MAXIMO 25 % DE UMIDADE E 10% DE CUBOS DE TOUCINHO; PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÃ?NCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, COM VALIDADE MINIMA DE 20 DIAS, A CONTAR DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLASTICO ATOXICO, COM FATIAS DE NO MINIMO 2 MM DE ESPESSURA, COM DIÃ?METRO MINIMO DE 15 CM; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COMA NTA-5 DECRETO 12.486 DE 20/10/78; INSTRUCAO NORMATIVA NÂº 20 DE 31/07/2000 E SUAS POSTERIORES ALTERACOES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA.

Data: 11/07/2024 10:00

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO

SRP: SIM

Identificação: 034-2024-NOVA ANDRADINA-MS-MUNICIPIO DE NOVA ANDRADINA-PREGÃO ELETRÔNICO

Lote/Item: 52/

Ata: Link Ata

Homologação: 16/07/2024 11:38

Fonte: https://bllcompras.com/Process/ProcessSearchPublic?param1=1

Quantidade: 800

Unidade: KG

UF: MS

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
11.001.784/0001-99 *VENCEDOR*	MARLI COSIM DE OLIVEIRA	R$ 29,90

Marca: SEARELA
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (67) 3441-3890

Email: org.mercurio@hotmail.com

26.424.145/0001-03	MERCADO E PADARIA SANTA LUCIA LTDA	R$ 31,74

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição não informada

24.397.411/0001-20	SUPERMERCADO PARAISO LTDA	R$ 31,75

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (67) 3441-1212

Item 13: PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO,

Preço Estimado: R$ 18,92 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 18,92 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 18,92

Quantidade	Descrição	Observação
1.145 Kg	PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	

Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 18,92**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MINISTÉRIO DA DEFESA
Comando do Exército
Comando Militar do Nordeste
6ª Região Militar

Objeto: Pregão Eletrônico Aquisição de gêner os alimentícios do Quantitativo de Subsistência (QS) para atender necessidades das organizaçõe s militares diretamente subordinadas a 6ª Regi ão Militar.

Descrição: **Carne de ave in natura** - CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE FILÉ DE PEITO APRESENTAÇÃO FATIADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A) PROCESSAMENTO SEM PELE, SEM OSSO

CatMat: **447581** - Tipo Animal: Frango | Tipo Corte: Filé De Peito | Apresentação: Fatiado | Estado De Conservação: Congelado(A) | Processamento: Sem Pele, Sem Osso

Data: 11/07/2024 00:00
Modalidade: Pregão Eletrônico
SRP: NÃO
Identificação: NºPregão:900162024 / UASG:160036
Lote/Item: /12
Ata: N/A
Homologação: 18/07/2024 00:00
Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br
Quantidade: 45.000
Unidade: Quilograma
UF: BA

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
76.093.731/0007-86 *VENCEDOR*	COPACOL-COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA	R$ 15,99

Marca: COPACOL / COPACOL-COOPERATIVA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: FILÉ DE PEITO
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (45) 3241-8080
Email: bruno@corretoraproducao.com.br

39.818.737/0001-51	HORTO CENTRAL MARATAIZES LTDA	R$ 16,45

Marca: GUIBON
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: NÃO SE APLICA
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: CRISTIANO
Telefone: (28) 3532-1446
Email: cristiano@hcmcs.com.br

00.974.731/0006-42	FRANGOS PIONEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 16,48

Marca: Pioneiro
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Frangos Pioneiro
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Amauri Lopes Ramos
Telefone: (45) 3534-3243
Email: manaimcomercial@hotmail.com

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
37.145.968/0001-16	JVC INDUSTRIA COMERCIO ATACADO LOGISTICA E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 17,75

Marca: FRIATO / NUTRIZA ALIMENTOS S/A
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: NAO SE APLICA
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Chamon
Telefone: (61) 2103-8500
Email: chamon@jvcalimentos.com.br

18.999.291/0002-10	MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 17,90

Marca: Ave Nova
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Ave Nova
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (31) 2510-5085

07.290.015/0001-80	EMPORIO COMERCIO ATACADISTA EIRELI	R$ 18,23

Marca: Friato
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Friato
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Moyses Vasconcelos Pereira de Lima
Telefone: (81) 3342-6300
Email: diretoria@emporiodealimentos.com.br

28.255.113/0001-57	BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI	R$ 18,73

Marca: ROSAVES
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: SIF Nº 3243
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (11) 4839-0455
Email: bjpbjp1020@gmail.com

31.847.317/0001-91	ALFA COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI	R$ 19,10

Marca: RARA/AVIVAR ALIMENTOS
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: AVIVAR
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Eliziane
Telefone: (75) 3024-7674
Email: alfacomercial.alimentos@outlook.com

52.453.708/0001-00	CONDES ALIMENTOS LTDA.	R$ 19,77

Marca: FRIATO
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: FILÉ DE PEITO
Descrição: Descrição não informada

48.030.071/0001-63	VICENZA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 20,32

Marca: lar
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: lar
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (41) 8507-1053/ (0000) 0000-0000
Email: societario@simiano.cnt.br

05.788.360/0001-13	BAHIA CESTAS LTDA	R$ 20,40

Marca: NATURAVES
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: NATURAVES
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Cleusa Santos de Oliveira
Telefone: (71) 3037-8008
Email: fern_jr@msn.com

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
70.175.336/0001-70	BONANCA PRODUTOS ALIMENTICIOS E CESTAS BASICAS LTDA	R$ 20,99

Marca: MAURICEA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: MAURICEA
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (81) 3535-7597
Email: bananca.cestasbasicas@gmail.com

50.911.223/0001-89	MEL DISTRIBUIDORA LTDA	R$ 22,60

Marca: AVIVIP
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: FILÉ DE PEITO
Descrição: Descrição não informada

03.948.499/0001-51	ALIMENTAR FOODS FRIGORIFICO LTDA	R$ 40,00

Marca: NAT SIF 725 / NAT ALIMENTOS
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: CARNE DE FRANGO
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (31) 3332-5466
Email: juridico@enmauditoria.cnt.br

Item 14: PRESUNTO

Preço Estimado: R$ 36,44 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 36,44 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 36,44

Quantidade	Descrição	Observação
329 Kg	PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, su jidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	

Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 36,44**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares/Sede
Hospital Universitário de Santa Maria

Objeto: Pregão Eletrônico Aquisição eventual e parcelada de leite e derivados, presunto, e desinfetante para frutas, para uso pela Unidade de Nutrição Clínica do Hospital Universitário da Universidade Federal de Santa Maria HUSM/E BSERH (Vigência :08 (oito) meses

Descrição: **Frios** - FRIOS, VARIEDADE PRESUNTO DE PERNIL TIPO PREPARAÇÃO COZIDO COMPOSIÇÃO SEM CAPA DE GORDURA APRESENTAÇÃO FATIADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)

CatMat: **447774** - Variedade: Presunto De Pernil | Tipo Preparação: Cozido | Composição: Sem Capa De Gordura | Apresentação: Fatiado | Estado De Conservação: Resfriado(A)

Data: 13/06/2024 00:00
Modalidade: Pregão Eletrônico
SRP: NÃO
Identificação: NºPregão:900542024 / UASG:155125
Lote/Item: /13
Ata: N/A
Homologação: 20/06/2024 00:00
Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br
Quantidade: 700
Unidade: Quilograma
UF: RS

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
48.451.121/0001-86 *VENCEDOR*	AMC COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 35,20

Marca: FRICASA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Quilograma
Descrição: Descrição não informada

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
09.219.009/0001-62	FAL COMERCIO DE ALIMENTOS E EQUIPAMENTOS LTDA	R$ 35,88

Marca: Cotripal
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Quilograma
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Fabio
Telefone: (55) 33241-5605
Email: fabiodeandrade.me@gmail.com

88.754.429/0001-15	SUCSUL COMERCIO DE SUCOS LTDA	R$ 37,00

Marca: pamplona
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: kg
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Juliana
Telefone: (54) 3453-8616
Email: juliana@sucsul.com.br

48.030.071/0001-63	VICENZA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 48,00

Marca: fririos
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: fririos
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (41) 8507-1053/ (0000) 0000-0000
Email: societario@simiano.cnt.br

Item 15: QUEIJO MUÇARELA FATIADO

Preço Estimado: R$ 55,90 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 55,90 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 55,90

Quantidade	Descrição	Observação
869 Kg	QUEIJO MUÇARELA FATIADO, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, c ontendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 0 4/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 55,90**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: PREFEITURA MUNICIPAL DE COLNIZA
Objeto: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, EM ATENDIMENTO À SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COLNIZA/MT, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.
Descrição: **QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO** - QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO

Data: 04/07/2024 00:00
Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL
SRP: SIM
Identificação: 00004324
Lote/Item: 1/87
Ata: Link Ata
Homologação: 08/07/2024 00:00
Fonte: 24.152.31.86:8079/transparencia/
Quantidade: 4.000
Unidade: KG
UF: MT

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
17.496.284/0001-51 *VENCEDOR*	COLNIZA COMERCIO DE ALIMENTOS E DISTRIBUICAO LTDA	R$ 55,90

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (66) 3571-1727/ (66) 8119-1971
Email: orcofcontabilidade@bol.com.br

Item 16: QUEIJO PRATO, FATIADO.

Preço Estimado: R$ 57,65 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 57,65 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 57,65

Quantidade	Descrição	Observação
200 Kg	QUEIJO PRATO, FATIADO. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 57,65**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO CEARA
Objeto: Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS para atender as demandas das coordenações do curso técnico em Agroindústria e do curso técnico em Nutrição e Dietética do IFCE Campus Iguatu, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.
Descrição: **Queijo origem: de vaca, variedade: prato, apresentação: fatiado** - Queijo origem: de vaca, variedade: prato, apresentação: fatiado

Data: 19/06/2024 13:42
Modalidade: Dispensa
SRP: NÃO
Identificação: 10744098000145-1-000089/2023
Lote/Item: 1/249
Ata: N/A
Homologação: 18/06/2024 00:00
Fonte: https://www.gov.br/pncp/pt-br
Quantidade: 2
Unidade: Quilograma
UF: CE

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
12.565.600/0001-86 *VENCEDOR*	J M V SANTANA COMERCIAL LTDA	R$ 57,65

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (88) 9684-9040
Email: marialucileneg@yahoo.com.br

Item 17: QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA.

Preço Estimado: R$ 55,00 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 55,00 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 55,00

Quantidade	Descrição	Observação
260 Kg	QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	

Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 55,00**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA
Casa Civil
Secretaria de Administração

Objeto: Pregão Eletrônico Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios sob dem anda

Descrição: **Queijo** - QUEIJO, ORIGEM DE VACA VARIEDADE PRATO APRESENTAÇÃO PEÇA

CatMat: **446639** - Origem: De Vaca | Variedade: Prato | Apresentação: Peça

Data: 10/06/2024 00:00
Modalidade: Pregão Eletrônico
SRP: NÃO
Identificação: NºPregão:900152024 / UASG:110001
Lote/Item: /15
Ata: N/A
Homologação: 24/06/2024 00:00
Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br
Quantidade: 150
Unidade: Quilograma
UF: DF

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
19.408.662/0001-23	N3 DISTRIBUICAO DE SUPRIMENTOS LTDA	R$ 50,68

Marca: la serenissima
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: la serenissima
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato:	Telefone:	Email:
ILDER	(61) 3045-0307	empresan3@gmail.com

33.931.327/0001-36 *VENCEDOR*	ESPLENDOR SERVICOS ADMINISTRATIVOS E COMERCIO DE FRIOS LTDA	R$ 55,00

Marca: ITEBRON
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: ITEBRON
Descrição: Descrição não informada

19.600.228/0001-40	ARCANJOS COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI	R$ 60,34

Marca: valeza
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: valeza
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato:	Telefone:	Email:
Maria Aparecida Moreira Ribeiro	(61) 3235-5588	amamaribeiro@gmail.com

Item 18: SALSICHA TIPO HOT DOG

Preço Estimado: R$ 13,50 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 13,50 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 13,50

Quantidade	Descrição	Observação
560 Kg	SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conserva ção 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Dev erá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do prod uto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 13,50**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: Prefeitura Municipal de Olivedos

Objeto: Contratação de Empresa para Pronta Entrega Destinada a escolha da proposta mais vantajosa para Aquisição de Gêneros Alimentícios, com Fornecimento Parcelado, Destinados a Diversas Secretarias do Município Olivedos/PB, conforme especificações e...

Descrição: **SALSICHA TIPO HOTDOG EMBALAGEM COM 1Kg** - SALSICHA TIPO HOTDOG EMBALAGEM COM 1Kg

Data: 26/06/2024 11:59
Modalidade: Pregão
SRP: NÃO
Identificação: 314684
Lote/Item: 1/40
Ata: Link Ata
Fonte: www.portaldecompraspublicas.com.br
Quantidade: 5.000
Unidade: KG
UF: PB

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
09.263.120/0001-56 *VENCEDOR*	MERCEARIA E PADARIA MOURA LTDA	R$ 7,99
Marca: AVIVAR **Fabricante:** Fabricante não informado **Modelo:** AVIVAR **Descrição:** Descrição não informada		
04.439.799/0001-78	MAXIMA A DE LIMA DANTAS	R$ 12,00
Marca: Marca não informada **Fabricante:** Fabricante não informado **Descrição:** Descrição não informada		
04.949.494/0001-06	XAND'S COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI	R$ 15,00
Marca: Marca não informada **Fabricante:** Fabricante não informado **Descrição:** Descrição não informada **Telefone:** (83) 9617-3361 / (83) 8896-2449 / (83) 9175-4247		
54.138.718/0001-78	GLEICE KELLY ESTRELA PEDROSA LTDA	R$ 35,00
Marca: Marca não informada **Fabricante:** Fabricante não informado **Descrição:** Descrição não informada		

Item 19: HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal)

Preço Estimado: R$ 0,00 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 0,00 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 0,00

Quantidade	Descrição	Observação
168 CAIXA	HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; comaspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	

Item 20: LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA.

Preço Estimado: R$ 25,00 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 25,00 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 25,00

Quantidade	Descrição	Observação
300 Kg	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	

Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 25,00**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA MARINHA
Centro de Intendencia da Marinha em Salvador

Objeto: Pregão Eletrônico Pregão Eletrônico para Registro de Preços visando aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis diversos, para as Organizações Militares subordinadas ao Comando do 2º Distrito Naval (Com2ºDN) e aos navios da Marinha do Brasil em trânsito na área, conforme Termo de Referência nº 08/2024, deste Centro de Intendência

Descrição: **Embutido** - EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA CALABRESA TAMANHO GROSSA TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)

CatMat: **447702** - Tipo: Linguiça Calabresa | Tamanho: Grossa | Tipo Preparação: Defumada | Estado De Conservação: Resfriado(A)

Data: 10/07/2024 00:00
Modalidade: Pregão Eletrônico
SRP: NÃO
Identificação: NºPregão:900232024 / UASG:782802
Lote/Item: /33
Ata: N/A
Homologação: 24/07/2024 00:00
Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br
Quantidade: 31.340
Unidade: Quilograma
UF: BA

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
20.002.684/0001-78 *VENCEDOR*	LKB COMERCIO LTDA	R$ 13,00

Marca: CMP/CMP
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: EMBUTIDO/CALABRESA
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Leonardo Borges
Telefone: (71) 3366-1347
Email: lkbcomercio@hotmail.com

49.059.640/0001-66	HORTOFLA COMERCIO LTDA	R$ 15,50

Marca: CPM
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: CPM
Descrição: Descrição não informada

52.453.708/0001-00	CONDES ALIMENTOS LTDA.	R$ 18,70

Marca: BELO
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: CALABRESA
Descrição: Descrição não informada

07.453.916/0001-46	FRAGA FERREIRA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 21,70

Marca: PERDIGÃO
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: PERDIGÃO
Descrição: Descrição não informada

31.847.317/0001-91	ALFA COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI	R$ 25,00

Marca: SAUDALI/FRIGORIFICO INDUSTRIA DO VALE
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: SAUDALI
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Eliziane
Telefone: (75) 3024-7674
Email: alfacomercial.alimentos@outlook.com

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
18.999.291/0002-10	MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 29,90

Marca: Grand Minas
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Grand Minas
Descrição: Descrição não informada

Telefone:
(31) 2510-5085

05.788.360/0001-13	BAHIA CESTAS LTDA	R$ 30,51

Marca: CMP
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: CMP
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato:	Telefone:	Email:
Cleusa Santos de Oliveira	(71) 3037-8008	fern_jr@msn.com

39.964.227/0001-92	J R DE JESUS ASSIS LTDA	R$ 36,00

Marca: SEARA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: SEARA
Descrição: Descrição não informada

44.262.829/0001-38	LS COMERCIO E SERVICOS DE VARIEDADES LTDA	R$ 36,40

Marca: IMPERATRIZ
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: IMPERATRIZ
Descrição: Descrição não informada

Item 21: PERNIL SUÍNO

Preço Estimado: R$ 24,79 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 24,79 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 24,79

Quantidade	Descrição	Observação
180 Kg	PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso soli citado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 24,79**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE ALTO PARAISO
Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PRODUTOS DE GENEROS ALIMENTÍCIOS, COPA E CANTINA, PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS E COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL
Descrição: **APRESUNTADO, INGREDIENTES: PERNIL SUÍNO, SALMOURA, PROTEÍNA DESOLADA DE SOJA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE.** - APRESUNTADO, INGREDIENTES: PERNIL SUÍNO, SALMOURA, PROTEÍNA DESOLADA DE SOJA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE.

Data: 30/07/2024 08:31
Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO
SRP: SIM
Identificação: 38-2024-ALTO PARAÍSO-PR-MUNICIPIO DE ALTO PARAISO-PREGÃO ELETRÔNICO
Lote/Item: 8/
Ata: Link Ata
Homologação: 31/07/2024 16:33
Fonte: https://bllcompras.com/Process/ProcessSearchPublic?param1=1
Quantidade: 510
Unidade: KG
UF: PR

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
81.852.774/0001-42 *VENCEDOR*	MARQUES, MARQUES & CIA LTDA	R$ 24,78

Marca: jumbo
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição não informada

26.525.597/0001-81	VENITTE & REINA LTDA	R$ 24,80

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição não informada

Item 22: LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA,

Preço Estimado: R$ 21,58 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 21,58 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 21,58

Quantidade	Descrição	Observação
190 Kg	LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pe gajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas con dições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	

Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 21,58**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MINISTÉRIO DA DEFESA
Comando do Exército
Comando Militar do Nordeste
7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército
10ªBrigada de Infantaria Motorizada
1ªCompanhia de Infantaria

Objeto: Pregão Eletrônico Aquisição de gêner os alimentícios, carvão vegetal e prato plástic o para atender as necessidades da 1ª Companhia de Infantaria.

Descrição: **Embutido** - EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA TOSCANA TAMANHO GROSSA TIPO PREPARAÇÃO FRESCA ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)

CatMat: **447705** - Tipo: Linguiça Toscana | Tamanho: Grossa | Tipo Preparação: Fresca | Estado De Conservação: Resfriado(A)

Data: 10/07/2024 00:00
Modalidade: Pregão Eletrônico
SRP: NÃO
Identificação: NºPregão:900062024 / UASG:160030
Lote/Item: /19
Ata: N/A
Homologação: 18/07/2024 00:00
Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br
Quantidade: 280
Unidade: Quilograma
UF: BA

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
51.423.189/0001-66 *VENCEDOR*	51.423.189 MARIA EDUARDA NASCIMENTO DAMASCENO	R$ 19,81

Marca: FRIGOLD
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: FRIGOLD
Descrição: Descrição não informada

41.793.794/0001-75	R DA SILVA BRISIO COMERCIAL DE ALIMENTOS	R$ 21,55

Marca: SEARA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: KG
Descrição: Descrição não informada

52.138.714/0001-64	52.138.714 CESAR EVANGELISTA SANTOS	R$ 21,60

Marca: Generico
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Generico
Descrição: Descrição não informada

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
43.036.411/0001-40	MAICON SOUSA NASCIMENTO 04638133592	R$ 21,61

Marca: AURA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Linguiça Toscana , Tamanho: Grossa , Tipo Prepara
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Tania
Telefone: (75) 99925-8977
Email: elitania.tania@hotmail.com

Item 23: TOUCINHO (BACON)

Preço Estimado: R$ 31,00 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 31,00 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 31,00

Quantidade	Descrição	Observação
102 Kg	TOUCINHO (BACON); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secreta ria de Agricultura.	

Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 31,00**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MINISTÉRIO DA DEFESA
Comando do Exército
Comando Militar do Nordeste
7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército
10ªBrigada de Infantaria Motorizada
1ªCompanhia de Infantaria

Objeto: Pregão Eletrônico Aquisição de gêner os alimentícios, carvão vegetal e prato plástic o para atender as necessidades da 1ª Companhia de Infantaria.

Descrição: **Carne defumada** - CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE TOUCINHO (BACON) TIPO ANIMAL SUÍNA APRESENTAÇÃO EM MANTAS ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)

CatMat: **447666** - Tipo Corte: Toucinho (Bacon) | Tipo Animal: Suína | Apresentação: Em Mantas | Estado De Conservação: Resfriado(A)

Data: 10/07/2024 00:00
Modalidade: Pregão Eletrônico
SRP: NÃO
Identificação: NºPregão:900062024 / UASG:160030
Lote/Item: /11
Ata: N/A
Homologação: 18/07/2024 00:00
Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br
Quantidade: 40
Unidade: Quilograma
UF: BA

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
41.793.794/0001-75 *VENCEDOR*	R DA SILVA BRISIO COMERCIAL DE ALIMENTOS	R$ 30,98

Marca: REZENDE
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: MANTA RESFRIADA
Descrição: Descrição não informada

52.138.714/0001-64	52.138.714 CESAR EVANGELISTA SANTOS	R$ 31,00

Marca: Generico
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Generico
Descrição: Descrição não informada

43.036.411/0001-40	MAICON SOUSA NASCIMENTO 04638133592	R$ 31,01

Marca: SEARA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Toucinho (Bacon
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Tania
Telefone: (75) 99925-8977
Email: elitania.tania@hotmail.com

Item 24: CARNE BOVINA FÍGADO

Preço Estimado: R$ 17,62 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 17,62 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 17,62

Quantidade	Descrição	Observação
60 Kg	CARNE BOVINA FÍGADO, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 17,62**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: Prefeitura Municipal de Elói Mendes
Objeto: AQUISIÇÃO DE CARNES PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ELÓI MENDES, POR REGISTRO DE PREÇOS, PELO MENOR PREÇO POR ITEM.
Descrição: **FÍGADO BOVINO** - FÍGADO BOVINO

Data: 11/07/2024 10:48
Modalidade: Pregão para Registro de Preço
SRP: SIM
Identificação: 311724
Lote/Item: 1/12
Ata: Link Ata
Fonte: www.portaldecompraspublicas.com.br
Quantidade: 490
Unidade: KG
UF: MG

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
51.149.498/0001-90 *VENCEDOR*	CAMPOS & CAMPOS SERVICOS E COMERCIO LTDA	R$ 16,80
Marca: FRIGO **Fabricante:** Fabricante não informado **Modelo:** FRIGO **Descrição:** Descrição não informada		
51.162.822/0001-00	PRIME INDUSTRIA E COMERCIO DE CARNES LTDA	R$ 17,54
Marca: Marca não informada **Fabricante:** Fabricante não informado **Descrição:** Descrição não informada		
52.224.035/0001-08	Brasil Distribuidora de Alimentos LTDA	R$ 17,60
Marca: Marca não informada **Fabricante:** Fabricante não informado **Descrição:** Descrição não informada		
29.875.728/0001-49	LUCIENE LOPES CARVALHO 05607983692	R$ 17,64
Marca: Marca não informada **Fabricante:** Fabricante não informado **Descrição:** Descrição não informada		
Telefone: (31) 3564-5031	**Email:** sullalopes@hotmai.com	
25.941.501/0001-01	CARLOS ROBERTO MACIEL	R$ 17,66
Marca: Marca não informada **Fabricante:** Fabricante não informado **Descrição:** Descrição não informada		
Telefone: (35) 3292-1869	**Email:** control@controlecosta.com.br	
15.081.696/0001-03	BSM ATACADISTA EIRELI	R$ 17,66
Marca: Marca não informada **Fabricante:** Fabricante não informado **Descrição:** Descrição não informada		
Telefone: (31) 3786-7443	**Email:** bsmalimentos@hotmail.com	

Item 25: MANTAS DE CARNE

Preço Estimado: R$ 29,80 (un) **Percentual:** - **Preço Estimado Calculado:** R$ 29,80 **Média dos Preços Obtidos:** R$ 29,80

Quantidade	Descrição	Observação
60 Kg	MANTAS DE CARNE, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor con servação	

Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais **R$ 29,80**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA MARINHA
Centro de Intendencia da Marinha em Salvador

Objeto: Pregão Eletrônico Pregão Eletrônico para Registro de Preços visando aquisição de gê neros alimentícios e materiais descartáveis div ersos, para as Organizações Militares subordina das ao Comando do 2º Distrito Naval (Com2ºDN) e aos navios da Marinha do Brasil em trânsito na área, conforme Termo de Referência nº 08/2024, deste Centro de Intendência

Descrição: **Carne Salgada** - CARNE SALGADA, TIPO CORTE PONTA DE AGULHA - CHARQUE ORIGEM BOVINA APRESENTAÇÃO EM MANTAS ESTADO DE CONSERVAÇÃO SECO(A)

CatMat: **447734** - Tipo Corte: Ponta De Agulha - Charque | Origem: Bovina | Apresentação: Em Mantas | Estado De Conservação: Seco(A)

Data: 10/07/2024 00:00
Modalidade: Pregão Eletrônico
SRP: NÃO
Identificação: NºPregão:900232024 / UASG:782802
Lote/Item: /24
Ata: N/A
Homologação: 24/07/2024 00:00
Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br
Quantidade: 23.600
Unidade: Embalagem
UF: BA

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
20.002.684/0001-78 *VENCEDOR*	LKB COMERCIO LTDA	R$ 25,88

Marca: BIG CARNES/FRIGOALAS
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: CARNE BOVINA/CHARQUE PA
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Leonardo Borges
Telefone: (71) 3366-1347
Email: lkbcomercio@hotmail.com

05.788.360/0001-13	BAHIA CESTAS LTDA	R$ 27,90

Marca: BIG CARNES
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: BIG CARNES
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato: Cleusa Santos de Oliveira
Telefone: (71) 3037-8008
Email: fern_jr@msn.com

49.059.640/0001-66	HORTOFLA COMERCIO LTDA	R$ 28,99

Marca: BELLO
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: BELLO
Descrição: Descrição não informada

13.294.850/0001-91	J.A COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS E SERVICOS EIRELI	R$ 29,80

Marca: J.A,/JA Comércio de Gêneros Alimentícios
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Charque
Descrição: Descrição não informada

Telefone: (11) 2963-6300
Email: bira@jaalimentos.com.br

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
31.847.317/0001-91	ALFA COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI	R$ 33,00

Marca: RIOMAR/BIG CHARQUES
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: BIG CHARQUES
Descrição: Descrição não informada

Nome de Contato:	Telefone:	Email:
Eliziane	(75) 3024-7674	alfacomercial.alimentos@outlook.com

18.999.291/0002-10	MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 40,10

Marca: 2.001
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: 2.001
Descrição: Descrição não informada

Telefone:
(31) 2510-5085

39.964.227/0001-92	J R DE JESUS ASSIS LTDA	R$ 43,00

Marca: BELO CHARQUE
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: BELO CHARQUE
Descrição: Descrição não informada

Extrato de fontes utilizadas neste relatório

ATENÇÃO - O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Acórdãos, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

Fontes utilizadas nesta cotação:

1 - Bolsa de Licitações e Leilões — *Data: 30/07/2024 08:41:48*
https://bllcompras.com/Process/ProcessSearchPublic?param1=1 — **Acessar a fonte aqui**

2 - ComprasNet — *Data: 06/08/2024 11:21:59*
www.comprasgovernamentais.gov.br — **Acessar a fonte aqui**

3 - Licitanet - Licitações Eletrônicas 4.0 — *Data: 29/07/2024 17:05:13*
licitanet.com.br — **Acessar a fonte aqui**

4 - Licitar Digital — *Data: 07/08/2024 15:41:40*
app2.licitardigital.com.br/pesquisa — **Acessar a fonte aqui**

5 - Portal de Compras Publicas — *Data: 02/08/2024 12:58:10*
www.portaldecompraspublicas.com.br — **Acessar a fonte aqui**

6 - Portal Nacional de Contratações Públicas — *Data: 12/06/2024 16:03:43*
https://www.gov.br/pncp/pt-br — **Acessar a fonte aqui**

7 - Prefeitura Municipal de Colniza/MT — *Data: 30/07/2024 08:52:27*
24.152.31.86:8079/transparencia/ — **Acessar a fonte aqui**

8 - Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Sul — *Data: 08/08/2024 14:33:59*
https://portal.tce.rs.gov.br/aplicprod/f?p=50500:3:::NO::: — **Acessar a fonte aqui**

Cotação 156548 - MUNICIPIO DE CAJATI

Validade da cotação: 60 dias

Descrição: Aquisição de Carnes e Frios para consumo em diversas Secretarias

Criado em: 30/07/2024 09:47

Gerado em: 09/08/2024 16:27:02

Item 1

CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
COMERCIAL JJDC FRANCO LTDA	52143033000275		Ana Rosa	210,00	KG	R$ 36,98 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE RIO DAS ANTAS (RIO DAS ANTAS - SC) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 0051/2024 PM		Lote: 16	

Método: Média

Valor unitário: R$ 36,98

Valor total: R$ 7765,80

Item 2

CARNE MOÍDA, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
J. DA ROSA & CIA LTDA	15322635000182		FLISPAR	125,00	KG	R$ 36,88 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE BOM JESUS DO SUL (BOM JESUS DO SUL - PR) sistema BLLCOMPRAS				Processo: PR21/2024		Lote: 41	

Método: Média

Valor unitário: R$ 36,88

Valor total: R$ 4610,00

Item 3

CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
PRIMÍCIAS COMÉRCIO ATACADISTA E VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA	12026078000164		FRIG.ANICUNS	230,00	KG	R$ 42,99 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE ANICUNS (ANICUNS - GO) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 22/2024		Lote: 5	

Método: Média

Valor unitário: R$ 42,99

Valor total: R$ 9887,70

Item 4

CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre desujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
RACM COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	42763283000173		FRIGOBOM	200,00	KG	R$ 34,70 (Proposta)	IMPORTADO

MUNICIPIO DE FELIZ NATAL (FELIZ NATAL - MT) sistema BLLCOMPRAS	Processo: 0000008/2024	Lote: 54

Método: Média | Valor unitário: R$ 34,70 | Valor total: R$ 6940,00

Item 5

CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”, em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a - 18°C (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método

Método: Média | Valor unitário: R$ 0,00 | Valor total: R$ 0,00

Item 6

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de - 12° C ou mais frio.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
CRUZ E PONTES LTDA	05359854000182	KG	ZAC	526,00	KG	R$ 39,90 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE BORA (BORÁ - SP) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 04/2024		Lote: 2	

Método: Média | Valor unitário: R$ 39,90 | Valor total: R$ 20987,40

Item 7

COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
CRUZ E PONTES LTDA	05359854000182	KG	RICO	390,00	KG	R$ 16,99 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE BORA (BORÁ - SP) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 04/2024		Lote: 2	

Método: Média | Valor unitário: R$ 16,99 | Valor total: R$ 6626,10

Item 8

CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
MAX ELETRO E MAGAZINE LTDA	02347734000177	X	FRAMA	180,00	KG	R$ 30,16 (Proposta)	IMPORTADO
CONSORCIO PUBLICO DE SAUDE DA MICRORREGIAO DE RUSSAS - CPSMR (RUSSAS - CE) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 0113052024		Lote: 1	

Método: Média | Valor unitário: R$ 30,16 | Valor total: R$ 5428,80

Item 9

PEIXE CABRINHA (FILÉ), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12° C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método

Método: Média | Valor unitário: R$ 0,00 | Valor total: R$ 0,00

Item 10

FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA	58302506000135	CONFORME EDITAL	CONFINA	295,00	KG	R$ 16,00 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE GUZOLANDIA (GUZOLÂNDIA - SP) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 029/2024		Lote: 30	

Método: Média | Valor unitário: R$ 16,00 | Valor total: R$ 4720,00

Item 11

FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
ARAUJO E OLIVEIRA EMPREENDIMENTOS LTDA	40626136000126	SEARA	SEARA	260,00	KG	R$ 21,55 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE ITIQUIRA (ITIQUIRA - MT) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 007/2024		Lote: 183	

Método: Média | Valor unitário: R$ 21,55 | Valor total: R$ 5603,00

Item 12

MORTADELA FATIADA, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa n°20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
SUPER MERCADO RIGON LTDA	13474865000131		perdigão	274,00	KG	R$ 24,90 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE SEBERI (SEBERI - RS) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 12/2024		Lote: 119	

Método: Média | Valor unitário: R$ 24,90 | Valor total: R$ 6822,60

Item 13

PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
TEIXEIRA SANTOS DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	51005852000102		LEVO	1145,00	KG	R$ 19,30 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE WENCESLAU BRAZ (WENCESLAU BRAZ - PR) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 31-2024		Lote: 15	

Método: Média — Valor unitário: R$ 19,30 — Valor total: R$ 22098,50

Item 14

PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
MOREIRA & MARTINELLI LTDA	81118200000145		Sadia	329,00	KG	R$ 36,93 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE GRANDES RIOS (GRANDES RIOS - PR) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 21/2024		Lote: 16	

Método: Média — Valor unitário: R$ 36,93 — Valor total: R$ 12149,97

Item 15

QUEIJO MUÇARELA FATIADO, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
SUPER CASTELLI EIRELI	23340860000170		LE FONTANE	869,00	KG	R$ 47,11 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE NOVA LONDRINA (NOVA LONDRINA - PR) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 47/2024		Lote: 32	

Método: Média — Valor unitário: R$ 47,11 — Valor total: R$ 40938,59

Item 16

QUEIJO PRATO, FATIADO. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
SUPERMERCADO NEGRELLI LTDA	00462400000119		TERRA VIVA	200,00	KG	R$ 40,76 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE AGUDOS DO SUL (AGUDOS DO SUL - PR) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 19/2024		Lote: 25	

Método: Média — Valor unitário: R$ 40,76 — Valor total: R$ 8152,00

Item 17

QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo

utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método

Método: Média Valor unitário: R$ 0,00 Valor total: R$ 0,00

Item 18

SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
RACM COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	42763283000173		PERDIGÃO	560,00	KG	R$ 15,20 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE FELIZ NATAL (FELIZ NATAL - MT) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 0000008/2024		Lote: 185	

Método: Média Valor unitário: R$ 15,20 Valor total: R$ 8512,00

Item 19

HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; comaspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método

Método: Média Valor unitário: R$ 0,00 Valor total: R$ 0,00

Item 20

LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
REIS CONSULTORIA SERVICOS E COMERCIO EIRELI	40174942000100	SEARA	SEARA	300,00	KG	R$ 27,00 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE VERA CRUZ (VERA CRUZ - BA) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 023/2024		Lote: 149	

Método: Média Valor unitário: R$ 27,00 Valor total: R$ 8100,00

Item 21

PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS RIO DOCE LTDA	65779399000104	Valesul	Valesul	180,00	KG	R$ 25,50 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE ITIRAPINA (ITIRAPINA - SP) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 26/2024		Lote: 11	

Método: Média Valor unitário: R$ 25,50 Valor total: R$ 4590,00

Item 22

LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
PRIMÍCIAS COMÉRCIO ATACADISTA E VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA	12026078000164		LACERDA	190,00	KG	R$ 26,99 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE ANICUNS (ANICUNS - GO) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 22/2024		Lote: 28	

Método: Média Valor unitário: R$ 26,99 Valor total: R$ 5128,10

Item 23

TOUCINHO (BACON); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
GGSC COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI	26218260000121		suinco	120,00	KG	R$ 32,00 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE VERA CRUZ (VERA CRUZ - BA) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 023/2024		Lote: 131	

Método: Média Valor unitário: R$ 32,00 Valor total: R$ 3840,00

Item 24

CARNE BOVINA FÍGADO, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
RIBA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	00141502000213	PROPRIA	PROPRIA	60,00	KG	R$ 19,68 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE ROLANTE (ROLANTE - RS) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 018/2024		Lote: 78	

Método: Média Valor unitário: R$ 19,68 Valor total: R$ 1180,80

Item 25

MANTAS DE CARNE, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação

Participante	Documento	Modelo	Marca	Quantidade	Unidade	Proposta	Método
MERCADO DONA NENA LTDA	12807801000142	KG	FRIGO BETTER BEEF	60,00	KG	R$ 36,86 (Proposta)	IMPORTADO
MUNICIPIO DE VOTUPORANGA (VOTUPORANGA - SP) sistema BLLCOMPRAS				Processo: 058/2024		Lote: 34	

Método: Média Valor unitário: R$ 36,86 Valor total: R$ 2211,60

Valor total da cotação:

R$ 196292,96

LEANDRO DE MORAIS (349.474.278-25)

Cotação gerada através do sistema BLLCOMPRAS (https://bllcompras.com).

SOLICITAÇÃO DE PREÇOS DE REFERÊNCIA

Comprador - Prefeitura Municipal de Cajati

Cotação - Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Municpalidade

Pesquisado em 06/08/2024 08:43

Termos Pesquisados

1) ACÉM | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	Prefeitura Municipal de Ubaí	006/2024	19/06/2024	1200	39,0000

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 39,0000	R$ 39,0000	R$ 39,0000	R$ 39,0000

2) BACON | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS	33/2024	13/06/2024	15	29,9000

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 29,9000	R$ 29,9000	R$ 29,9000	R$ 29,9000

3) CARNE MOIDA | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	Prefeitura Municipal de Casa Nova	PE050/2024	27/06/2024	800	26,9000

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 26,9000	R$ 26,9000	R$ 26,9000	R$ 26,9000

4) CONTRA FILÉ | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	Fundo Municipal de Assistência Social de Abreulândia	02/2024	18/07/2024	150	39,9900

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 39,9900	R$ 39,9900	R$ 39,9900	R$ 39,9900

5) COXÃO MOLE | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES	027/2024	19/07/2024	2460	31,9000

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 31,9000	R$ 31,9000	R$ 31,9000	R$ 31,9000

6) FIGADO | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	Prefeitura Municipal de Itauba	006/2024	01/07/2024	200	16,3000

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 16,3000	R$ 16,3000	R$ 16,3000	R$ 16,3000

7) FRANGO INTEIRO | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - FMS	011/2024-CEC/SEMUS/2024	16/07/2024	1200	13,3500

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 13,3500	R$ 13,3500	R$ 13,3500	R$ 13,3500

8) LINGUIÇA CALABRESA | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	Prefeitura Municipal de Chapecó	063/2024	23/05/2024	50	27,5000

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 27,5000	R$ 27,5000	R$ 27,5000	R$ 27,5000

9) LINGUIÇA TOSCANA | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado

portal de COMPRAS PÚBLICAS
A autenticidade do documento pode ser verificada no site https://validaarquivo.portaldecompraspublicas.com.br
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 06/08/2024 às 08:44:41
Código verificador: 9BA5F2

Portal de Compras Públicas	PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORESTA DO ARAGUAIA	009/2024	06/06/2024	1750	24,5000

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 24,5000	R$ 24,5000	R$ 24,5000	R$ 24,5000

10) LOMBO | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	Prefeitura Municipal de Maratá	095/2024	16/07/2024	80	28,0000

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 28,0000	R$ 28,0000	R$ 28,0000	R$ 28,0000

11) PALETA | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	Departamento de Licitações	15/2024	02/08/2024	465	36,8100

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 36,8100	R$ 36,8100	R$ 36,8100	R$ 36,8100

12) PERNIL | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	Comissão de Licitações	005-04/2024	09/07/2024	350	24,6400

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 24,6400	R$ 24,6400	R$ 24,6400	R$ 24,6400

13) PRESUNTO | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	Compras Prefeitura	PE/2024.013 – PMJ-SRP/2024	15/07/2024	2610	40,0600

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 40,0600	R$ 40,0600	R$ 40,0600	R$ 40,0600

14) QUEIJO MUÇARELA FATIADO | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	Departamento de Compras	050/2024	30/07/2024	40	50,4000

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 50,4000	R$ 50,4000	R$ 50,4000	R$ 50,4000

15) QUEIJO PRATO | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	Setor de Compras e Licitações	16/2024	13/06/2024	45	44,2800

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 44,2800	R$ 44,2800	R$ 44,2800	R$ 44,2800

16) QUEIJO PRATO FATIADO | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	Comissão Permanente de Licitações	08/2024	04/07/2024	90	48,2300

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 48,2300	R$ 48,2300	R$ 48,2300	R$ 48,2300

17) SALSICHA | Preços Validados: 1

Origem	Comprador	Identificador	Data da Licitação	Quantidade	Valor Homologado
Portal de Compras Públicas	PREFEITURA MUNICIPAL DE NATIVIDADE	001 - FMAS/2024	20/06/2024	80	16,0000

Valor Médio	Valor Mediana	Valor Mínimo	Valor Máximo
R$ 16,0000	R$ 16,0000	R$ 16,0000	R$ 16,0000

Detalhamento de Preços

Termo 1: ACÉM

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
Prefeitura Municipal de Ubaí	006/2024	Portal de Compras Públicas	19/06/2024

Produto Licitado	Lote/Item

A autenticidade do documento pode ser verificada no site https://validaarquivo.portaldecompraspublicas.com.br
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 05/08/2024 às 08:41:01
Código verificador: 9BA5F2

CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO ACÉM, COM BAIXO TEOR DE GORDURA EMBALADA A VÁCUO, COM R. Carne Bovina Moída, Tipo Acém, com baixo teor de gordura embalada a vácuo, com registro de inspeção, alvará sanitário atualizado, com carimbo do SE, embalado em Pacote de 1KG --- REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS REMANESCENTES DA MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICIPIO DE UBAÍ-MG | 0 / 1

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
IVONILTON GOMES DOS SANTOS	17.500.360/0001-55	39,0000	1.200,00 Quilo	/

Termo 2: BACON

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS	33/2024	Portal de Compras Públicas	13/06/2024

Produto Licitado	Lote/Item
BACON --- CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A DEMANDA DE DIVERSAS SECRETÁRIAS DE PIRATINI-RS	0 / 16

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
SUPERMERCADOS WEEGE LTDA	95.050.308/0001-58	29,9000	15,00 Quilo	/

Termo 3: CARNE MOIDA

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
Prefeitura Municipal de Casa Nova	PE050/2024	Portal de Compras Públicas	27/06/2024

Produto Licitado	Lote/Item
CARNE MOIDA 1ª QUALIDADE- CARNE, BOVINA, MOÍDA, DE PRIMEIRA, SEM OSSO E SEM GORDURA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99 --- Constitui objeto da presente licitação a formalização de Ata de Registro de Preços na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, para EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS, destinados às Secretarias municipais, pelo período de 01 ANO, conforme solicitação expressa da mesma e de acordo com as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e demais adendos	0 / 6

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
COMERCIAL DE ALIMENTOS WB LTDA	47.569.707/0001-87	26,9000	800,00 Quilo	/

Termo 4: CONTRA FILÉ

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
Fundo Municipal de Assistência Social de Abreulândia	02/2024	Portal de Compras Públicas	18/07/2024

Produto Licitado	Lote/Item
CONTRA FILÉ --- AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA OS ATENDIMENTOS DOS SERVIÇOS OFERTADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DEMANDA DA MESMA, PAIF- PROGRAMA DE ATENDIMENTO INTEGRAL A FAMÍLIA, SCFV- SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS,	0 / 57

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
IMPERIO MATERIAIS DE CONSTRUCAO LTDA	40.060.594/0001-40	39,9900	150,00 Quilo	/

Termo 5: COXÃO MOLE

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES	027/2024	Portal de Compras Públicas	19/07/2024

Produto Licitado	Lote/Item
Carne bovina: Coxão Mole - Tipo coxão mole, Bifes limpos de aproximadamente 08cm, resfriado entre 0º - 7ºC, máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprio, embalado a vácuo, ou em filme PVC ou saco plástico transparente e atóxico, devera conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, data de validade, quantidade do produto, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e demais legislações pertinentes vigentes --- REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, TIPO CARNES, HORTIFRUTIGRANJEIROS E PÃES, PARA ATENDER A MERENDA ESCOLAR E A MANUTENÇÃO DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE COLÍDER - MT	0 / 36

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
AC COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	40.743.308/0001-41	31,9000	2.460,00 Quilo	/

Termo 6: FIGADO

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
Prefeitura Municipal de Itauba	006/2024	Portal de Compras Públicas	01/07/2024

Produto Licitado	Lote/Item
Carne bovina: Fígado - Tipo fígado, bifes limpos, resfriado entre 0º - 7ºC, máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprio, embalado a vácuo, ou em filme PVC ou saco plástico transparente e atóxico, devera conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, data de validade, quantidade do produto, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e demais legislações pertinentes vigentes --- Registro de Preço para Futura e Eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios, Carnes, Hortifrutigranjeiros, Materiais de Limpeza e Utensílios para Manutenção das Diversas Secretarias do Município de Itaúba/MT.	0 / 70

portal de COMPRAS PÚBLICAS
A autenticidade do documento pode ser verificada no site https://validaarquivo.portaldecompraspublicas.com.br
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 08/08/2024 às 04:14:01
Código verificador: 9BA5F2

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
L. B. DA SILVA LTDA	46.540.103/0001-45	16,3000	200,00 Quilograma	/

Termo 7: FRANGO INTEIRO

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - FMS	011/2024-CEC/SEMUS/2024	Portal de Compras Públicas	16/07/2024

Produto Licitado	Lote/Item
FRANGO INTEIRO CONGELADO Especificação: Carne in natura, origem avícola, tipo frango inteiro, apresentação sem tempero, congelado, embalagem plástica atóxica, original com data de validade, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade. --- REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, A FIM DE ATENDER AS NECESSIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E UNIDADES VINCULADAS NO MUNICÍPIO DE DOM ELISEU PA.	0 / 55

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
C A B NOGUEIRA COMERCIO E REPRESENTACOES	37.967.870/0001-44	13,3500	1.200,00 Quilo	/

Termo 8: LINGUIÇA CALABRESA

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
Prefeitura Municipal de Chapecó	063/2024	Portal de Compras Públicas	23/05/2024

Produto Licitado	Lote/Item
Linguiça Calabresa Linguiça Calabresa especial para feijoada, sem pimenta.Em perfeito estado de conservação e fabricação, ou seja, cor, odor e sabor normais, textura firme, sem sinais de deterioração (cheiro ranço e textura pegajosa). Deve estar acondicionada em embalagem plástica individual de até 1 kg cada, revestida por caixa de papelão tipo kraft, de até 20 kg. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC 360/2003/Anvisa). A carne deverá apresentar validade de no mínimo 15 dias após à data da entrega. Entregas parceladas conforme demanda. --- AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DAR CONTINUIDADE NAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA SECRETARIA DA FAMÍLIA E PROTEÇÃO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ/SC SESOCIAL	0 / 145

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
COMERCIO DE CEREAIS DALL ROSA LTDA	83.022.004/0001-06	27,5000	50,00 KILOGRAMA	/

Termo 9: LINGUIÇA TOSCANA

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORESTA DO ARAGUAIA	009/2024	Portal de Compras Públicas	06/06/2024

Produto Licitado	Lote/Item
LINGUIÇA TOSCANA Especificação : LINGUIÇA TIPO TOSCANA, EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONSERVAÇÃO EM LOCAL SECO E FRESCO CONTENDO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS, OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL VIGILÂNCIA SANITÁRIA N.5504/99. --- Registro de preços para futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios, Utensílios para Copa e Cozinha, Produtos de Limpeza e Higiene, atendendo as necessidades de Secretarias e Fundos Municipais de Floresta do Araguaia PA.	0 / 84

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
MASTER MAIS SUPERMARKET LTDA	29.092.804/0001-40	24,5000	1.750,00 Quilo	/

Termo 10: LOMBO

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
Prefeitura Municipal de Maratá	095/2024	Portal de Compras Públicas	16/07/2024

Produto Licitado	Lote/Item
CARNE SUÍNA LOMBO --- Registro de Preços para futura aquisição de gêneros alimentícios, com frete.	0 / 69

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
MG MARTINI & CIA LTDA	06.847.943/0001-30	28,0000	80,00 Quilo	/

Termo 11: PALETA

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
Departamento de Licitações	15/2024	Portal de Compras Públicas	02/08/2024

Produto Licitado	Lote/Item
CARNE DE SEGUNDA, PALETA BOVINA PICADA. EM BOAS CONDICOES DE SAUDE, ABATIDOS SOB INSPECAO SANITARIA. A CARNE DEVE TER COR E ASPECTOS CARACTERISTICOS, LIVRE DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE. CONTENDO (EXCLUSIVO PARA M.E. E E.P.P.) --- Aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades das Secretarias Municipais	0 / 57

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
FRABETI PROCESSAMENTO DE CARNES LTDA ME	24.875.526/0001-83	36,8100	465,00 Quilo	/

Termo 12: PERNIL

portal de COMPRAS PÚBLICAS
A autenticidade do documento pode ser verificada no site https://validaarquivo.portaldecompraspublicas.com.br
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 06/08/2024 às 04:14:10
Código verificador: 9BA5F2
1Doc - Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (2867223) | 1048/2345

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
Comissão de Licitações	005-04/2024	Portal de Compras Públicas	09/07/2024

Produto Licitado	Lote/Item
Pernil suíno, sem pele, desossado e congelado, kg Pernil suíno, sem pele, desossado e congelado. Produto minimamente processado, isento de ossos, cartilagens e pele. Embalagem primária plástica contendo no mínimo 1Kg do produto, sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo contendo a identificação do produto, data de abate, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem, lote e registro do produto no MAPA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. --- Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar, cf edital	0 / 178

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
ATACADO DE CARNES MS LTDA	26.712.998/0001-40	24,6400	350,00 Quilo	/

Termo 13: PRESUNTO

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
Compras Prefeitura	PE/2024.013 – PMJ-SRP/2024	Portal de Compras Públicas	15/07/2024

Produto Licitado	Lote/Item
PRESUNTO MAGRO, COZIDO FATIADO, PRESUNTO SUINO MAGRO, SEM CAPA DE GORDURA. PRODUTO FRESCO, REFRIGERADO - KG --- REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO-PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA, SECRETARIAS E FUNDOS DO MUNICÍPIO DE JACAREACANGA-PA	0 / 161

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
MERCADINHO CORACAO DE MAE LTDA	17.568.776/0001-05	40,0600	2.610,00 Quilo	/

Termo 14: QUEIJO MUÇARELA FATIADO

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
Departamento de Compras	050/2024	Portal de Compras Públicas	30/07/2024

Produto Licitado	Lote/Item
Queijo muçarela fatiado kg --- Registro de Preços visando eventual e futura aquisição de Gêneros de Alimentação para os grupos do CRAS	0 / 45

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
KIRCH SILVA LTDA	14.344.746/0001-27	50,4000	40,00 Quilo	/

Termo 15: QUEIJO PRATO

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
Setor de Compras e Licitações	16/2024	Portal de Compras Públicas	13/06/2024

Produto Licitado	Lote/Item
QUEIJO PRATO (SEM FATIAR) --- Registro de Preços visando à aquisição mais vantajosa de gêneros alimentícios e utensílios domésticos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.	0 / 337

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
JONARA GALVAO LANDWOIGT LTDA	03.363.940/0001-33	44,2800	45,00 Quilo	/

Termo 16: QUEIJO PRATO FATIADO

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
Comissão Permanente de Licitações	08/2024	Portal de Compras Públicas	04/07/2024

Produto Licitado	Lote/Item
Queijo prato fatiado, resfriado, embalagens íntegras e adequadas de 500g, validade mínima de 45 dias a partir da data da entrega. Embalagem com rótulo contendo peso, data de fabricação e validade. --- Aquisição, sob demanda, de gêneros alimentícios para atender os alunos das escolas públicas e EEI Mônica, conforme o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	0 / 54

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
ATACADO DE CARNES MS LTDA	26.712.998/0001-40	48,2300	90,00 Quilo	/

Termo 17: SALSICHA

Comprador	Identificador	Origem	Data da Licitação
PREFEITURA MUNICIPAL DE NATIVIDADE	001 - FMAS/2024	Portal de Compras Públicas	20/06/2024

Produto Licitado	Lote/Item
Salsicha de frango. --- REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA, PARCELADA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS, PARA A SECRETARIA E SEUS DEPARTAMENTOS, DESTINADO A ATENDER AS DEMANDAS DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NATIVIDADE-TO.	0 / 151

Vencedor	CNPJ/CPF	Preço Homologado	Quantidade	Marca/Fabricante
F M S R CAMELO - EIRELI	08.415.968/0001-90	16,0000	80,00 Quilo	/

A autenticidade do documento pode ser verificada no site https://validaarquivo.portaldecompraspublicas.com.br
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 08/08/2024 às 04:14:01
Código verificador: 9BA5F2

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS

De <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br>

Cópia Oculta (Cco) <novapapelaria@hotmail.com>, <hamburgueriaimperio@gmail.com>, <lindalva@mzamboni.com.br>, <uniaolicitacao@uol.com.br>, <reginaldo_santibanez@hotmail.com>, <frigoraes@terra.com.br>, <frigoraes@frigoraes.com.br>, <mercadolima@hotmail.com>, <sonicdistribuidora4@gmail.com>

Data 2024-07-24 15:08

ModeloCotação_carnes_e_frios.docx (~22 KB) TR_CARNES_E_FRIOS_2024.pdf (~1,1 MB)

Boa tarde !

Solicito gentilmente cotação de preço para abertura de processo licitatório referente a aquisição de carnes e frios para as diversas secretarias do município, conforme especificações no termo de referência anexo.

***FAVOR RESPONDER O MAIS BREVE POSSÍVEL**

--
Thierry Tavares de Oliveira
Departamento de Suprimentos
Prefeitura Municipal de Cajati
compras@cajati.sp.gov.br
(13) 3854-8719

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS [RETIFICADO]

De <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br>

Cópia Oculta (Cco) <novapapelaria@hotmail.com>, <hamburgueriaimperio@gmail.com>, <lindalva@mzamboni.com.br>, <uniaolicitacao@uol.com.br>, <reginaldo_santibanez@hotmail.com>, <frigoraes@terra.com.br>, <frigoraes@frigoraes.com.br>, <mercadolima@hotmail.com>, <sonicdistribuidora4@gmail.com>, <cassia.distribuidora@hotmail.com>, <sts.distribuidora@hotmail.com>, <amfrigopar2450@gmail.com>, <ronieramponi@gmail.com>, <evandro@efesiosdistribuidora.com.br>, <licitacao@martinuci.com.br>

Data 2024-07-31 09:18

TR_CARNES_E_FRIOS_2024.pdf (~958 KB) ModeloCotação_carnes_e_frios.docx (~22 KB)

Bom dia !

Solicito gentilmente cotação de preço para abertura de processo licitatório referente a **aquisição de carnes e frios para as diversas secretarias da Prefeitura de Cajati**, conforme especificações no termo de referência anexo.

***FAVOR RESPONDER O MAIS BREVE POSSÍVEL**

--
Thierry Tavares de Oliveira
Departamento de Suprimentos
Prefeitura Municipal de Cajati
compras@cajati.sp.gov.br
(13) 3854-8719

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS [RETIFICADO]

De <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br>
Cópia Oculta (Cco) <danilo@frigoraes.com.br>
Data 2024-07-31 09:30

TR_CARNES_E_FRIOS_2024.pdf (~958 KB) ModeloCotação_carnes_e_frios.docx (~22 KB)

Bom dia !

Solicito gentilmente cotação de preço para abertura de processo licitatório referente a **aquisição de carnes e frios para as diversas secretarias da Prefeitura de Cajati**, conforme especificações no termo de referência anexo.

***FAVOR RESPONDER O MAIS BREVE POSSÍVEL**

--
Thierry Tavares de Oliveira
Departamento de Suprimentos
Prefeitura Municipal de Cajati
compras@cajati.sp.gov.br
(13) 3854-8719

RE: SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS

De reginaldo santibanez <reginaldo_santibanez@hotmail.com>
Para thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br>
Data 2024-07-25 11:42

ModeloCotação_carnes_e_frios (1).pdf (~490 KB)

De: thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br>
Enviado: quarta-feira, 24 de julho de 2024 16:08
Assunto: SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS

Boa tarde !
Solicito gentilmente cotação de preço para abertura de processo licitatório referente a aquisição de carnes e frios para as diversas secretarias do município, conforme especificações no termo de referência anexo.

***FAVOR RESPONDER O MAIS BREVE POSSÍVEL**

--
Thierry Tavares de Oliveira
Departamento de Suprimentos
Prefeitura Municipal de Cajati
compras@cajati.sp.gov.br
(13) 3854-8719

NOME DA EMPRESA: R.A DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELLI-ME
CNPJ DA EMPRESA: 25.126.626/0001-70
TELEFONE E E-MAIL: Reginaldo_santibanez@hotmail.com
REF.: COTAÇÃO DE PREÇOS

Conforme solicitado encaminhamos nossa cotação de preço para os itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	Unid.	Qtde	V. Unid.	V. Total
1	**CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE**, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	210	R$ 46,50	R$ 9.765,00
2	**CARNE MOÍDA**, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG	125	R$ 32,50	R$ 4.062,50
3	**CARNE BOVINA DE 1ª**, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	230	R$ 42,50	R$ 9.775,00
4	**CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA).** Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	KG	200	R$ 33,50	R$ 6.700,00
5	**CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO).** Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a - 18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes	KG	200	R$ 59,90	R$ 11.980,00

	do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF				
6	**CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM).** Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de - 12º C ou mais frio.	KG	526	R$ 32,50	R$ 17.095,00
7	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO**, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	390	R$ 12,69	R$ 4.949,10
8	**CARNE SUÍNA**, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	180	R$ 29,60	R$ 5.328,00
9	**PEIXE CABRINHA (FILÉ),** sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	200	R$ 42,50	R$ 8.500,00
10	**FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE);** resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG	295	R$ 18,90	R$ 5.575,50
11	**FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO;** resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura	KG	260	R$ 15,90	R$ 4.134,00
12	**MORTADELA FATIADA,** constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira	KG	274	R$ 39,90	R$ 10.932,60

	qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.				
13	**PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO**, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	1145	R$ 25,90	R$ 29.655,50
14	**PRESUNTO.** Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG	329	R$ 42,50	R$ 13.982,50
15	**QUEIJO MUÇARELA FATIADO**, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	833	R$ 56,90	R$ 47.397,70
16	**QUEIJO PRATO, FATIADO**. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG	200	R$ 56,90	R$ 11.380,00
17	**QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA.** Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11	KG	260	R$ 56,90	R$ 14.794,00

	(Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.				
18	**SALSICHA TIPO HOT DOG.** Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	CX	566	R$ 18,50	R$ 10.471,00
19	**HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal);** pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	KG	138	R$ 33,00	R$ 4.554,00
20	**LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA**. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	300	R$ 35,20	R$ 10.560,00
21	**PERNIL SUÍNO**, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG	180	R$ 29,50	R$ 5.310,00
22	**LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA**, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	190	R$ 26,90	R$ 5.111,00
23	**TOUCINHO (BACON);** preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	120	R$ 35,00	R$ 4.200,00

24	**CARNE BOVINA FÍGADO**, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG	60	R$ 26,90	R$ 1.614,00
25	**MANTAS DE CARNE**, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG	60	R$ 56,00	R$ 3.360,00

Validade da Proposta: 60 dias.

Cajati, 25 de Julho de 2024.

R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI-ME
CNPJ: 25.126.626/0001-70

RES: SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS [RETIFICADO]

De <licitacao@martinuci.com.br>
Para <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br>
Data 2024-08-01 10:03

COTAÇÃO CARNES E FRIOS - SOCIAL - 01.08.pdf (~255 KB)

Bom dia,

Segue a cotação conforme solicitado

Obrigado

Martinuci
18.097.272/0001-17

Antônio Gabriel
Licitações

11 94001.2688
11 4930.1418

licitacao@martinuci.com.br

De: thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br>
Enviada em: quarta-feira, 31 de julho de 2024 09:18
Para: undisclosed-recipients:
Assunto: SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS [RETIFICADO]

Bom dia !

Solicito gentilmente cotação de preço para abertura de processo licitatório referente a **aquisição de carnes e frios para as diversas secretarias da Prefeitura de Cajati**, conforme especificações no termo de referência anexo.

***FAVOR RESPONDER O MAIS BREVE POSSÍVEL**

--
Thierry Tavares de Oliveira
Departamento de Suprimentos
Prefeitura Municipal de Cajati
compras@cajati.sp.gov.br
(13) 3854-8719

Não contém vírus.www.avast.com

A

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

NOME DA EMPRESA: **Martinuci Comércio e Representações de Produtos Alimentícios em Geral – EIRELI – EPP**
CNPJ DA EMPRESA: 18.097.272/0001-17
TELEFONE E E-MAIL: 11 2356-6053 – licitacao@martinuci.com.br
REF.: COTAÇÃO DE PREÇOS

Conforme solicitado encaminhamos nossa cotação de preço para os itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
4	**CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA).** Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	KG	200	R$ 46,66	R$ 9.332,00
5	**CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO).** Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante			R$ 75,00	R$ 15.000,00

	ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”, em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a - 18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG	200		
6	**CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM).** Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de - 12º C ou mais frio.	KG	526	R$ 36,66	R$ 19.283,16
7	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO**, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado,	KG	390	R$ 28,75	R$ 11.212,50

	de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.				
8	**CARNE SUÍNA**, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	180	R$ 45,00	R$ 8.100,00
9	**PEIXE CABRINHA (FILÉ),** sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	200	R$ 66,66	R$ 13.332,00
12	**MORTADELA FATIADA,** constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para	KG	274	R$ 49,91	R$ 13.675,34

	consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.				
14	**PRESUNTO.** Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG	329	R$ 51,66	R$ 16.996,14
15	**QUEIJO MUÇARELA FATIADO**, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	869	R$ 87,33	R$ 75.889,77
16	**QUEIJO PRATO, FATIADO**. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de	KG	200	R$ 89,66	R$ 17.932,00

	acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.				
17	**QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA.** Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	260	R$ 69,16	R$ 17.981,60
18	**SALSICHA TIPO HOT DOG.** Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	KG	560	R$ 18,00	R$ 10.080,00

19	**HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal);** pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	168	R$ 91,66	R$ 15.398,88
20	**LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA**. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	300	R$ 40,00	R$ 12.000,00
21	**PERNIL SUÍNO**, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG	180	R$ 33,33	R$ 5.999,40

Validade da Proposta: 60 dias.

São Bernardo do Campo, 01 de agosto de 2024

_____

MARTINUCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL – EIRELI – EPP

Roberto Martinuci – Proprietário

Rg nº 15.693.418 SSP/SP e CPF 107.671.418-81

Re: SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS [RETIFICADO]

De Danilo Moreira <danilo@frigoraes.com.br>
Para <thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br>
Data 2024-08-02 16:23

Cotação Cajati.pdf (~4,2 MB)

Em 2024-07-31 09:30, thierry.oliveira@cajati.sp.gov.br escreveu:

> Bom dia !
>
> Solicito gentilmente cotação de preço para abertura de processo
> licitatório referente a aquisição de carnes e frios para as
> diversas secretarias da Prefeitura de Cajati, conforme
> especificações no termo de referência anexo.
>
> *FAVOR RESPONDER O MAIS BREVE POSSÍVEL
>
> --
> Thierry Tavares de Oliveira
> Departamento de Suprimentos
> Prefeitura Municipal de Cajati
> compras@cajati.sp.gov.br
> (13) 3854-8719

Boa tarde
como solicitado, segue em anexo cotação Frigoraes

Grato
Danilo Moreira
--
TENHA UM ÓTIMO DIA ☻♪♬!

Danilo Moreira
*´¨)
¸.·´¸.·*´¨)¸.·*¨)
(¸.·´ (¸.·` * FRIGORAES FRIGORIFICO ☃ ☃ ☃ ☃
TEL (13) 3854-8636

Site: http://www.frigoraes.com.br/

E-MAIL danilo.moreira@frigoraes.com.br

NOME DA EMPRESA: FRIGORAES DISTRIBUIDORA DE NEGEROS ALIMENTICIOS INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI
CNPJ DA EMPRESA: 61.653.093/0001-48
TELEFONE E E-MAIL: (13) 3854-8636 / frigoraes@terra.com.br

REF.: COTAÇÃO DE PREÇOS

Conforme solicitado encaminhamos nossa cotação de preço para os itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	**CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE**, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	210	R$ 31,60	R$ 6.636,00
2	**CARNE MOÍDA**, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG	125	R$ 28,40	R$ 3.350,00
3	**CARNE BOVINA DE 1ª**, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	230	R$ 42,20	R$ 9.706,00
4	**CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA).** Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	KG	200	R$ 28,40	R$ 5.680,00

Digitalizado com CamScanner

5	**CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO).** Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a - 18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG	200	R$ 64,90	R$ 12.980,00
6	**CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM).** Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de - 12º C ou mais frio.	KG	526	R$ 28,40	14.938,40
7	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO,** em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	390		
8	**CARNE SUÍNA**, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso,				

Digitalizado com CamScanner

	acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	180		
9	**PEIXE CABRINHA (FILÉ),** sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	200		
10	**FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE);** resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG	295		
11	**FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO;** resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura	KG	260		
12	**MORTADELA FATIADA,** constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA5 (decreto	KG	274		

Digitalizado com CamScanner

	12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.				
13	**PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO**, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	1145		
14	**PRESUNTO.** Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG	329		
15	**QUEIJO MUÇARELA FATIADO**, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	869		
16	**QUEIJO PRATO, FATIADO**. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG	200		

Digitalizado com CamScanner

17	**QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA.** Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	260		
18	**SALSICHA TIPO HOT DOG.** Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	KG	560		
19	**HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal);** pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	168		
20	**LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA**. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura				

Digitalizado com CamScanner

	e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponivel para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	300		
21	**PERNIL SUÍNO**, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG	180		
22	**LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA**, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	190		
23	**TOUCINHO (BACON);** preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	120		
24	**CARNE BOVINA FÍGADO**, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG	60	R$ 10,60	R$ 636,00
25	**MANTAS DE CARNE**, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG	60		

Digitalizado com CamScanner

Validade da Proposta: 60 dias.

61.653.093/0001-48
FRIGORAES DISTRIBUIDORA DE GENEROS ALIMENTICIOS, INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI - EPP
Rua Iguatpe, 195
Vila Vitória - CEP 11950-000
CAJATI - SP

Cajati, 01 de Agosto de 2024.

ASSINATURA

Digitalizado com CamScanner

NOME DA EMPRESA: J G DE AMORIM CIA ALIMENTICIOS LTDA
CNPJ DA EMPRESA: 10.860.312/0001-29
TELEFONE E E-MAIL:
REF.: COTAÇÃO DE PREÇOS

Conforme solicitado encaminhamos nossa cotação de preço para os itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	**CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE**, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	210	35,99	
2	**CARNE MOÍDA**, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG	125	29,99	
3	**CARNE BOVINA DE 1ª**, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	230	59,99	
4	**CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA).** Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	KG	200	32,99	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (313/328) 1075/2345

5	**CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO).** Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a - 18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG	200	69,39	
6	**CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM).** Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de - 12º C ou mais frio.	KG	526	29,99	
7	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO**, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	390	14,99	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (314/328) 1076/2345

8	**CARNE SUÍNA**, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	180	17,99	
9	**PEIXE CABRINHA (FILÉ),** sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	200		
10	**FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE);** resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG	295	14,99	
11	**FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO;** resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura	KG	260	10,99	
12	**MORTADELA FATIADA,** constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da	KG	274	16,99	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (315/328) 1077/2345

	entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.				
13	**PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO**, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	1145	19,89	
14	**PRESUNTO.** Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG	329	28,95	
15	**QUEIJO MUÇARELA FATIADO**, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	869	41,99	
16	**QUEIJO PRATO, FATIADO**. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de	KG	200	42,75	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (316/328) 1078/2345

	acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.				
17	**QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA.** Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	260	14,99	
18	**SALSICHA TIPO HOT DOG.** Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	KG	560	13,99	
19	**HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal);** pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	168	71,64 1,99 UNIDADE	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (317/328) 1079/2345

20	**LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA**. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	300	25,99	
21	**PERNIL SUÍNO**, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG	180	22,35	
22	**LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA**, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	190	22,59	
23	**TOUCINHO (BACON);** preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	120	29,79	
24	**CARNE BOVINA FÍGADO**, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG	60	23,99	
25	**MANTAS DE CARNE**, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG	60	25,30	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (318/328) 1080/2345

Validade da Proposta: 60 dias.

Cajati, 06 de Agosto de 2024.

ASSINATURA

J.Q DE AMORIM ALIMENTOS
CNPJ 18.880.312/0001-09

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (319/328) 1081/2345

NOME DA EMPRESA: CASA DE CARNES C.C.S LTDA
CNPJ DA EMPRESA: 13.774.776/0001-00
TELEFONE E E-MAIL:

REF.: COTAÇÃO DE PREÇOS

Conforme solicitado encaminhamos nossa cotação de preço para os itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	**CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE**, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	210	39,90	
2	**CARNE MOÍDA**, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG	125	26,35	
3	**CARNE BOVINA DE 1ª**, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	230	49,90	
4	**CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA).** Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	KG	200	26,35	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (320/328) 1082/2345

5	**CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO).** Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a - 18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG	200	55,00	
6	**CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM).** Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de - 12º C ou mais frio.	KG	526	26,35	
7	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO**, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	390	9,80	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (321/328) 1083/2345

8	**CARNE SUÍNA**, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	180	29,60	
9	**PEIXE CABRINHA (FILÉ),** sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	200		
10	**FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE);** resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG	295	15,50	
11	**FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO;** resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura	KG	260	9,80	
12	**MORTADELA FATIADA,** constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da	KG	274	29,50	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (322/328) 1084/2345

	entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.				
13	**PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO**, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	1145	20,70	
14	**PRESUNTO.** Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG	329	27,70	
15	**QUEIJO MUÇARELA FATIADO**, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	869	48,40	
16	**QUEIJO PRATO, FATIADO**. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de	KG	200	50,40	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (323/328) 1085/2345

	acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.				
17	**QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA.** Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	260	50,40	
18	**SALSICHA TIPO HOT DOG.** Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	KG	560	13,20	
19	**HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal);** pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	168	50,15	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (324/328) 1086/2345

20	**LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA**. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	300	25,99	
21	**PERNIL SUÍNO**, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG	180	15,66	
22	**LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA**, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	190	27,40	
23	**TOUCINHO (BACON);** preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	120	38,80	
24	**CARNE BOVINA FÍGADO**, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG	60	12,50	
25	**MANTAS DE CARNE**, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG	60	43,30	

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (325/328) 1087/2345

Validade da Proposta: 60 dias.

Cajati, 08 de Agosto de 2024.

CASA DE CARNES CCS LTDA ME
AV. DOS TRABALHADORES, 36, CENTRO
CIDADE: CAJATI SP CEP: 11950-000
CNPJ: 13.774.776/0001-00 I.E: 740.010.616.118
EMAIL: AVICOLAFRANCA@OUTLOOK.COM

ASSINATURA

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: orcamento_carnes_e_frios_.pdf (326/328) 1088/2345

Hambúrguer Bovino Mister Beef Caixa com 36 Unidades de 56g

Hambúrguer Bovino Mister Beef Caixa com 36 Unidades de 56g

Fotos meramente ilustrativas. Em caso de dúvida entre em contato conosco.

Referência: 5691827

Em estoque 89 Itens

~~R$ 57,17~~ **R$ 51,71** ECONOMIZE 10% **Sem impostos**

R$ 59,44 CX

1 Comprar

Compra SEGURA
Site blindado com tecnologia SSL e Certificado de Segurança Let´s Encrypt

Entregas
Consulte nossa grade de entregas e cidades atendidas no Chat.

Trocas
Confira sua mercadoria no ato da entrega. Trocas apenas por problema de produção.

Descrição | Detalhes Do Produto

Hambúrguer Bovino Mister Beef Caixa com 36 Unidades de 56g

Fotos meramente ilustrativas. Em caso de dúvida entre em contato conosco.

Você Também Pode Gostar

Oferta Clube

CHARQUE BOV SANTO ANTONIO MANTA KG

66,98

R$ 66,98

ATINGIU O LIMITE MÁXIMO

1

Adicionar

Código #79723 | Marca: BOVINO

* Preços de produtos pesáveis podem sofrer variação de acordo com o peso.

* Imagem meramente ilustrativa.

* Sujeito à disponibilidade de estoque.

Compartilhar

Redes Sociais

Atendimento

0800 647 8800

0800 647 8800

cv1@peruzzo.com.br

Links

Memorando 29- 10.418/2024

De: Thierry O. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 12/08/2024 às 14:14:47

Anexos aos autos o comprovante de pesquisa dos itens que não foram encontrados no PNCP.

_

Thierry Tavares de Oliveira
Agente Administrativo

Anexos:

Nao_encontrados_PNCP.pdf

Contratações

Editais e Avisos de Contratações | Atas de Registro de Preços | Contratos

Consulte as atas de registro de preço, contendo o registro do objeto, preços, fornecedores e as condições.

Palavra-chave

FILE MIGNON

Status

- (●) Vigentes
- ( ) Não vigentes
- ( ) Todos

Limpar | Pesquisar

Nenhum resultado encontrado para "FILE MIGNON"

Sugestões:

- Certifique-se de que o termo foi digitado corretamente
- Tente outra palavra-chave
- Tente palavras-chave mais gerais

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Contratações

Editais e Avisos de Contratações | Atas de Registro de Preços | Contratos

Consulte as atas de registro de preço, contendo o registro do objeto, preços, fornecedores e as condições.

Palavra-chave

CARNE MOÍDA ACÉM

Status

- (●) Vigentes
- ( ) Não vigentes
- ( ) Todos

Limpar | Pesquisar

Atas de Registro de Preços Vigentes

Filtrar

Ordenar por: Mais recente

Ata nº 47/2024/2024 **Id ata PNCP:** 78680337000184-1-000056/2024-000001
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 08/07/2024
Órgão: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANA **Local:** Cascavel/PR
Objeto: Registro de Preço de carnes e embutidos para atender a demanda do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário do Oeste do Paraná - HUOP

Ata nº 176/2024 **Id ata PNCP:** 18291351000164-1-000052/2024-000002
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 04/06/2024
Órgão: MUNICIPIO DE DIVINOPOLIS **Local:** Divinópolis/MG
Objeto: Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios - carne bovina (acém moído e em cubos), carne de ave (filezinho de peito de frango Sassami), ambas in natura e congeladas pela tecnologia IQF e linguiça calabresa resfriada, para a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino e entidades filantrópicas filiadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar e para atendimento aos programas socioassistenciais da Secretaria Municipal de Assistência Social.

Ata nº 175/2024 **Id ata PNCP:** 18291351000164-1-000052/2024-000001
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 04/06/2024
Órgão: MUNICIPIO DE DIVINOPOLIS **Local:** Divinópolis/MG
Objeto: Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios - carne bovina (acém moído e em cubos), carne de ave (filezinho de peito de frango Sassami), ambas in natura e congeladas pela tecnologia IQF e linguiça calabresa resfriada, para a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino e entidades filantrópicas filiadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar e para atendimento aos programas socioassistenciais da Secretaria Municipal de Assistência Social.

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel

diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

SEBRAE

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Contratações

Editais e Avisos de Contratações | Atas de Registro de Preços | Contratos

Consulte as atas de registro de preço, contendo o registro do objeto, preços, fornecedores e as condições.

Palavra-chave

PEIXE CABRINHA

Status

- (•) Vigentes
- ( ) Não vigentes
- ( ) Todos

Limpar | Pesquisar

Nenhum resultado encontrado para "PEIXE CABRINHA"

Sugestões:

- Certifique-se de que o termo foi digitado corretamente
- Tente outra palavra-chave
- Tente palavras-chave mais gerais

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Contratações

Editais e Avisos de Contratações | Atas de Registro de Preços | Contratos

Consulte as atas de registro de preço, contendo o registro do objeto, preços, fornecedores e as condições.

Palavra-chave

COXINHA DA ASA

Status

- (●) Vigentes
- ( ) Não vigentes
- ( ) Todos

Limpar | Pesquisar

Nenhum resultado encontrado para "COXINHA DA ASA"

Sugestões:

- Certifique-se de que o termo foi digitado corretamente
- Tente outra palavra-chave
- Tente palavras-chave mais gerais

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Contratações

Editais e Avisos de Contratações | Atas de Registro de Preços | Contratos

Consulte as atas de registro de preço, contendo o registro do objeto, preços, fornecedores e as condições.

Palavra-chave

FRANGO INTEIRO

Status

- (•) Vigentes
- ( ) Não vigentes
- ( ) Todos

Limpar | Pesquisar

Nenhum resultado encontrado para "FRANGO INTEIRO"

Sugestões:

- Certifique-se de que o termo foi digitado corretamente
- Tente outra palavra-chave
- Tente palavras-chave mais gerais

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Contratações

Editais e Avisos de Contratações | Atas de Registro de Preços | Contratos

Consulte as atas de registro de preço, contendo o registro do objeto, preços, fornecedores e as condições.

Palavra-chave

MORTADELA FATIADA

Status

- (•) Vigentes
- ( ) Não vigentes
- ( ) Todos

Limpar | Pesquisar

Nenhum resultado encontrado para "MORTADELA FATIADA"

Sugestões:

- Certifique-se de que o termo foi digitado corretamente
- Tente outra palavra-chave
- Tente palavras-chave mais gerais

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Contratações

Editais e Avisos de Contratações | Atas de Registro de Preços | Contratos

Consulte as atas de registro de preço, contendo o registro do objeto, preços, fornecedores e as condições.

Palavra-chave

QUEIJO PRATO PEÇA INTEIRA

Status

- (●) Vigentes
- ( ) Não vigentes
- ( ) Todos

Limpar | Pesquisar

Nenhum resultado encontrado para "QUEIJO PRATO PEÇA INTEIRA"

Sugestões:

- Certifique-se de que o termo foi digitado corretamente
- Tente outra palavra-chave
- Tente palavras-chave mais gerais

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Contratações

Editais e Avisos de Contratações | Atas de Registro de Preços | Contratos

Consulte as atas de registro de preço, contendo o registro do objeto, preços, fornecedores e as condições.

Palavra-chave

SALSICHA TIPO HOTDOG

Status

- (●) Vigentes
- ( ) Não vigentes
- ( ) Todos

Limpar | Pesquisar

Nenhum resultado encontrado para "SALSICHA TIPO HOTDOG"

Sugestões:

- Certifique-se de que o termo foi digitado corretamente
- Tente outra palavra-chave
- Tente palavras-chave mais gerais

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Contratações

Editais e Avisos de Contratações | Atas de Registro de Preços | Contratos

Consulte as atas de registro de preço, contendo o registro do objeto, preços, fornecedores e as condições.

Palavra-chave

FIGADO BOVINO

Status

- (•) Vigentes
- ( ) Não vigentes
- ( ) Todos

Limpar | Pesquisar

Nenhum resultado encontrado para "FIGADO BOVINO"

Sugestões:

- Certifique-se de que o termo foi digitado corretamente
- Tente outra palavra-chave
- Tente palavras-chave mais gerais

Voltar

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Contratações

Editais e Avisos de Contratações | Atas de Registro de Preços | Contratos

Consulte as atas de registro de preço, contendo o registro do objeto, preços, fornecedores e as condições.

Palavra-chave

MANTA DE CARNE

Status

- (●) Vigentes
- ( ) Não vigentes
- ( ) Todos

Limpar | Pesquisar

Atas de Registro de Preços Vigentes

Filtrar

Ordenar por: Mais recente

Ata nº 18/2024 **Id ata PNCP:** 79373767000116-1-000081/2024-000001
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 28/05/2024
Órgão: MUNICIPIO DE APIUNA **Local:** Apiúna/SC
Objeto: AQUISIÇÃO DE IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS NOVOS, PARA A SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, OBJETIVANDO A EXECUÇÃO DE AÇÕES RELATIVAS À PORTARIA N. 508/2022/SEF/SC DE 02/12/2022, PUBLICADO NO DOE/SC EM 02/12/2022, NO ANEXO IV, FONTE DE RECURSO 0.261, SEÇÃO A, EMENDA N. 1646/2022, MODALIDADE DE TRANSFERÊNCIA ESPECIAL, CELEBRADO ENTRE O GOVERNO DO ESTADO DE SC, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA E O MUNICÍPIO DE APIÚNA/SC

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

SEBRAE

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Contratações

Editais e Avisos de Contratações | Atas de Registro de Preços | Contratos

Consulte as atas de registro de preço, contendo o registro do objeto, preços, fornecedores e as condições.

Palavra-chave

CONTRA FILÉ

Status

- (●) Vigentes
- ( ) Não vigentes
- ( ) Todos

Limpar | Pesquisar

Atas de Registro de Preços Vigentes

Filtrar

Ordenar por: Mais recente

Ata nº 00028/2023 **Id ata PNCP:** 00509018000113-1-001016/2023-000018
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 08/11/2023
Órgão: TRIBUNAL SUPERIOR ELEITORAL **Local:** Campo Grande/MS
Objeto: Contratação de empresas para fornecimento de materiais permanentes (armário, claviculário, aspirador, balança, carrinho de transporte, quadro flip chart, cofre, contentor, escada, estante, micro-ondas, gaiola, mesa/cadeiras de cozinha, delimitador de fila, acessório de empilhadeira, poltrona, refrigerador, rádio comunicador, televisor, suporte de TV, bebedouro, torre de carregador, etc)

Ata nº 00027/2023 **Id ata PNCP:** 00509018000113-1-001016/2023-000017
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 08/11/2023
Órgão: TRIBUNAL SUPERIOR ELEITORAL **Local:** Campo Grande/MS
Objeto: Contratação de empresas para fornecimento de materiais permanentes (armário, claviculário, aspirador, balança, carrinho de transporte, quadro flip chart, cofre, contentor, escada, estante, micro-ondas, gaiola, mesa/cadeiras de cozinha, delimitador de fila, acessório de empilhadeira, poltrona, refrigerador, rádio comunicador, televisor, suporte de TV, bebedouro, torre de carregador, etc)

Ata nº 00026/2023 **Id ata PNCP:** 00509018000113-1-001016/2023-000016
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 08/11/2023
Órgão: TRIBUNAL SUPERIOR ELEITORAL **Local:** Campo Grande/MS
Objeto: Contratação de empresas para fornecimento de materiais permanentes (armário, claviculário, aspirador, balança, carrinho de transporte, quadro flip chart, cofre, contentor, escada, estante, micro-ondas, gaiola, mesa/cadeiras de cozinha, delimitador de fila, acessório de empilhadeira, poltrona, refrigerador, rádio comunicador, televisor, suporte de TV, bebedouro, torre de carregador, etc)

Ata nº 00025/2023 **Id ata PNCP:** 00509018000113-1-001016/2023-000015
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 08/11/2023
Órgão: TRIBUNAL SUPERIOR ELEITORAL **Local:** Campo Grande/MS
Objeto: Contratação de empresas para fornecimento de materiais permanentes (armário, claviculário, aspirador, balança, carrinho de transporte, quadro flip chart, cofre, contentor, escada, estante, micro-ondas, gaiola, mesa/cadeiras de cozinha, delimitador de fila, acessório de empilhadeira, poltrona, refrigerador, rádio comunicador, televisor, suporte de TV, bebedouro, torre de carregador, etc)

Ata nº 00024/2023 **Id ata PNCP:** 00509018000113-1-001016/2023-000014
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 08/11/2023
Órgão: TRIBUNAL SUPERIOR ELEITORAL **Local:** Campo Grande/MS
Objeto: Contratação de empresas para fornecimento de materiais permanentes (armário, claviculário, aspirador, balança, carrinho de transporte, quadro flip chart, cofre, contentor, escada, estante, micro-ondas, gaiola, mesa/cadeiras de cozinha, delimitador de fila, acessório de empilhadeira, poltrona, refrigerador, rádio comunicador, televisor, suporte de TV, bebedouro, torre de carregador, etc)

Ata nº 00023/2023 **Id ata PNCP:** 00509018000113-1-001016/2023-000013
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 08/11/2023
Órgão: TRIBUNAL SUPERIOR ELEITORAL **Local:** Campo Grande/MS
Objeto: Contratação de empresas para fornecimento de materiais permanentes (armário, claviculário, aspirador, balança, carrinho de transporte, quadro flip chart, cofre, contentor, escada, estante, micro-ondas, gaiola, mesa/cadeiras de cozinha, delimitador de fila, acessório de empilhadeira, poltrona, refrigerador, rádio comunicador, televisor, suporte de TV, bebedouro, torre de carregador, etc)

Ata nº 00022/2023 **Id ata PNCP:** 00509018000113-1-001016/2023-000012
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 08/11/2023
Órgão: TRIBUNAL SUPERIOR ELEITORAL **Local:** Campo Grande/MS
Objeto: Contratação de empresas para fornecimento de materiais permanentes (armário, claviculário, aspirador, balança, carrinho de transporte, quadro flip chart, cofre, contentor, escada, estante, micro-ondas, gaiola, mesa/cadeiras de cozinha, delimitador de fila, acessório de empilhadeira, poltrona, refrigerador, rádio comunicador, televisor, suporte de TV, bebedouro, torre de carregador, etc)

Ata nº 00021/2023 **Id ata PNCP:** 00509018000113-1-001016/2023-000011
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 08/11/2023
Órgão: TRIBUNAL SUPERIOR ELEITORAL **Local:** Campo Grande/MS
Objeto: Contratação de empresas para fornecimento de materiais permanentes (armário, claviculário, aspirador, balança, carrinho de transporte, quadro flip chart, cofre, contentor, escada, estante, micro-ondas, gaiola, mesa/cadeiras de cozinha, delimitador de fila, acessório de empilhadeira, poltrona, refrigerador, rádio comunicador, televisor, suporte de TV, bebedouro, torre de carregador, etc)

Ata nº 00020/2023 **Id ata PNCP:** 00509018000113-1-001016/2023-000010
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 08/11/2023
Órgão: TRIBUNAL SUPERIOR ELEITORAL **Local:** Campo Grande/MS
Objeto: Contratação de empresas para fornecimento de materiais permanentes (armário, claviculário, aspirador, balança, carrinho de transporte, quadro flip chart, cofre, contentor, escada, estante, micro-ondas, gaiola, mesa/cadeiras de cozinha, delimitador de fila, acessório de empilhadeira, poltrona, refrigerador, rádio comunicador, televisor, suporte de TV, bebedouro, torre de carregador, etc)

Ata nº 00019/2023 **Id ata PNCP:** 00509018000113-1-001016/2023-000009
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 08/11/2023
Órgão: TRIBUNAL SUPERIOR ELEITORAL **Local:** Campo Grande/MS
Objeto: Contratação de empresas para fornecimento de materiais permanentes (armário, claviculário, aspirador, balança, carrinho de transporte, quadro flip chart, cofre, contentor, escada, estante, micro-ondas, gaiola, mesa/cadeiras de cozinha, delimitador de fila, acessório de empilhadeira, poltrona, refrigerador, rádio comunicador, televisor, suporte de TV, bebedouro, torre de carregador, etc)

1 2 3 4 5 6 7

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

BID Banco Interamericano de Desenvolvimento

Enap Escola Nacional de Administração Pública

SERPRO

SEBRAE

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Contratações

Editais e Avisos de Contratações | Atas de Registro de Preços | Contratos

Consulte as atas de registro de preço, contendo o registro do objeto, preços, fornecedores e as condições.

Palavra-chave

contra filé

Status

- (●) Vigentes
- ( ) Não vigentes
- ( ) Todos

Limpar | Pesquisar

Atas de Registro de Preços Vigentes

Filtrar

Ordenar por: Mais recente

Ata nº 00323/2024 **Id ata PNCP:** 42498600000171-1-000984/2024-000007
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 31/07/2024
Órgão: ESTADO DO RIO DE JANEIRO **Local:** Rio de Janeiro/RJ
Objeto: Registro de preços para a aquisição de MATERIAL DE EXPEDIENTE E CONSUMO, para atender as necessidades rotineiras da Distribuidora de Filmes S/A – RIOFILME.

Ata nº 00322/2024 **Id ata PNCP:** 42498600000171-1-000984/2024-000006
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 31/07/2024
Órgão: ESTADO DO RIO DE JANEIRO **Local:** Rio de Janeiro/RJ
Objeto: Registro de preços para a aquisição de MATERIAL DE EXPEDIENTE E CONSUMO, para atender as necessidades rotineiras da Distribuidora de Filmes S/A – RIOFILME.

Ata nº 00320/2024 **Id ata PNCP:** 42498600000171-1-000984/2024-000005
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 31/07/2024
Órgão: ESTADO DO RIO DE JANEIRO **Local:** Rio de Janeiro/RJ
Objeto: Registro de preços para a aquisição de MATERIAL DE EXPEDIENTE E CONSUMO, para atender as necessidades rotineiras da Distribuidora de Filmes S/A – RIOFILME.

Ata nº 00319/2024 **Id ata PNCP:** 42498600000171-1-000984/2024-000004
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 31/07/2024
Órgão: ESTADO DO RIO DE JANEIRO **Local:** Rio de Janeiro/RJ
Objeto: Registro de preços para a aquisição de MATERIAL DE EXPEDIENTE E CONSUMO, para atender as necessidades rotineiras da Distribuidora de Filmes S/A – RIOFILME.

Ata nº 00318/2024 **Id ata PNCP:** 42498600000171-1-000984/2024-000003
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 31/07/2024

Órgão: ESTADO DO RIO DE JANEIRO **Local:** Rio de Janeiro/RJ

Objeto: Registro de preços para a aquisição de MATERIAL DE EXPEDIENTE E CONSUMO, para atender as necessidades rotineiras da Distribuidora de Filmes S/A – RIOFILME.

Ata nº 00317/2024 **Id ata PNCP:** 42498600000171-1-000984/2024-000002

Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 31/07/2024

Órgão: ESTADO DO RIO DE JANEIRO **Local:** Rio de Janeiro/RJ

Objeto: Registro de preços para a aquisição de MATERIAL DE EXPEDIENTE E CONSUMO, para atender as necessidades rotineiras da Distribuidora de Filmes S/A – RIOFILME.

Ata nº 00316/2024 **Id ata PNCP:** 42498600000171-1-000984/2024-000001

Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 31/07/2024

Órgão: ESTADO DO RIO DE JANEIRO **Local:** Rio de Janeiro/RJ

Objeto: Registro de preços para a aquisição de MATERIAL DE EXPEDIENTE E CONSUMO, para atender as necessidades rotineiras da Distribuidora de Filmes S/A – RIOFILME.

Ata nº 00078/2024 **Id ata PNCP:** 18317685000160-1-000040/2024-000001

Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 29/07/2024

Órgão: MUNICIPIO DE BARAO DE COCAIS **Local:** Barão de Cocais/MG

Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de filé de peito de frango, com vistas a suprir às demandas da merenda escolar.

Ata nº 78/2024/2024 **Id ata PNCP:** 45122603000102-1-000342/2024-000001

Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 26/07/2024

Órgão: MUNICIPIO DE CATANDUVA **Local:** Catanduva/SP

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para aquisição de linquiça calabresa, salsicha hot dog, carne bovina, carne bobina em cubos, almondega de carne, carne suína e filé de tilápia, para merenda escolar da rede municipal de ensino e demais secretarias da municipalidade, conforme especificações, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I deste edital.

Ata nº 87/2024 **Id ata PNCP:** 44892693000140-1-000195/2024-000002

Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico **Última Atualização:** 26/07/2024

Órgão: MUNICIPIO DE CARAPICUIBA **Local:** Carapicuíba/SP

Objeto: Registro de preço para contratação de empresa para realização de exames laboratoriais

---

1 2 3 4 5 6 7

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.economia.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Proc. Administrativo 1- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: GAB - Gabinete do Prefeito

Data: 12/08/2024 às 16:26:46

Boa tarde! Anexo para assinatura digital o mapa de preços obtido para o procedimento.

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

tabelaOrcamentos_carnes_e_frios.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Thierry Tavares de Oliveir...	12/08/2024 16:29:27	1Doc	THIERRY TAVARES DE OLIVEIRA CPF 491.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **FAF4-4242-218C-160E**

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado do São Paulo

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati.

Cajati/SP, 12 de agosto de 2024

ITEM	DESCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO	QTDE.	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 155/2024 DECORRENTE DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 70/2024 - PMC/ 81.565.582/0001-50		UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ - CNPJ: 78.680.337/0001-80 - UNIOESTE		PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOAQUIM DE BICAS/MG - CNPJ: 01.612.926/0001-90 (PMCP)			SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO E DA PREVIDÊNCIA SEAP - CNPJ: 07.375.978/0001-06 (PMCP)		ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 120/2024, 126/2024, 138/2024, 141/2024 - PREFEITURA MUNICIPAL DE MARACAÍ/SP - CNPJ: 46.634.266/0001-96		ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 026/2024, 036/2024, 037/2024, 038/2024 - PREFEITURA MUNICIPAL DE SETE BARRAS/SP - CNPJ: 56.567.275/0001-74		ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO - CNPJ: 01.612.926/0001-90		ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DA CANANÉIA/SP - CNPJ: 58.569.990/0001-00		BANCO DE PREÇOS.COM		BANCO DE PREÇOS BIG COMPRAS		PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS		MENTINUCCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL - EIRELI - EPP - CNPJ: 32.095.272/0001-17		PREGÕES DISTRIBUIDORA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ROUPARIA E COMÉRCIO LTDA - EPP - CNPJ: 01.654.993/0001-48		R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELLI - ME - CNPJ: 25.126.626/0001-70		CIA DE AMZENAGEM, ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 10.882.102/0001-29		CASA DE CARNES C.C.S. LTDA - CNPJ:12.774.776/0001-00		PREGÕES NA INTERNET		MÉDIA DE PREÇOS	
				VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL		VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL
1	**CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE**, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	210			R$ 28,30	R$ 5.943,00												R$ 45,00	R$ 9.450,00	R$ 37,00	R$ 7.770,00	R$ 43,60	R$ 9.156,00	R$ 36,98	R$ 7.765,80	R$ 31,90	R$ 6.699,00			R$ 31,60	R$ 6.636,00	R$ 46,50	R$ 9.765,00	R$ 35,99	R$ 7.557,90	R$ 39,90	R$ 8.379,00			R$ 37,68	R$ 7.912,80
2	**CARNE MÓIDA**, bovina, resfriada, moída 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas envolventes. Acondicionado em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG	125	R$ 18,88	R$ 2.360,00								R$ 32,90	R$ 4.112,50	R$ 34,70	R$ 4.337,50							R$ 34,49	R$ 4.311,25	R$ 34,88	R$ 4.610,00	R$ 26,90	R$ 3.362,50			R$ 28,40	R$ 3.550,00	R$ 32,50	R$ 4.062,50	R$ 29,90	R$ 3.737,50	R$ 26,35	R$ 3.293,75			R$ 30,19	R$ 3.773,75
3	**CARNE BOVINA DE 1ª**, contra filé bife, resfriada, no máximo 10% de osso e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	230																				R$ 41,92	R$ 9.641,60	R$ 42,99	R$ 9.887,70	R$ 39,99	R$ 9.197,70			R$ 42,20	R$ 9.706,00	R$ 42,50	R$ 9.775,00	R$ 58,99	R$ 13.787,70	R$ 49,90	R$ 11.477,00			R$ 45,64	R$ 10.497,20
4	**CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA)**. Congelada individualmente, sistema IQF. Livre desajustes e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem de própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pós embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio	KG	200											R$ 30,00	R$ 6.000,00	R$ 32,45	R$ 6.490,00					R$ 27,00	R$ 5.400,00	R$ 32,99	R$ 6.598,00	R$ 34,07	R$ 6.814,00	R$ 36,81	R$ 7.362,00	R$ 46,66	R$ 9.332,00	R$ 28,40	R$ 5.680,00	R$ 33,50	R$ 6.700,00	R$ 32,99	R$ 6.598,00	R$ 26,35	R$ 5.270,00			R$ 31,86	R$ 6.372,00
5	**CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA, FILÉ MIGNION (SEM CORDÃO)**. Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nº 9, MAPA, de 4 de Maio de 2006), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35°C (menor tristra e cinco graus centigrados) e mantido estocado em temperatura não superior a - 18ºC (menos dezoito graus centigrados). Fatiado em lote de 180 a 200 gramas cada, Acondicionado em embalagem contendo até 2 Kg. Validade de produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): são apresentar: parte quebrada pelo fio, culgalos cangaloses, fícias e aponeuroses gramas, gânglios linfáticos e nebs. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG	200																				R$ 66,35	R$ 13.270,00							R$ 75,00	R$ 15.000,00	R$ 64,90	R$ 12.980,00	R$ 59,90	R$ 11.980,00	R$ 69,39	R$ 13.878,00	R$ 55,00	R$ 11.000,00			R$ 65,09	R$ 13.018,00
6	**CARNE BOVINA MÓIDA CONGELADA (ACÉM)**. Caracteristicas: o produto deve apresentarse moído, dicar, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, peliancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelado deve ser de neomínimo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de - 12° C ou mais frio.	KG	526																			R$ 27,00	R$ 14.202,00	R$ 37,60	R$ 19.777,60	R$ 39,90	R$ 20.987,40	R$ 39,00	R$ 20.514,00	R$ 36,66	R$ 19.283,16			R$ 32,50	R$ 17.095,00	R$ 29,99	R$ 15.774,74	R$ 26,35	R$ 13.860,10			R$ 33,63	R$ 17.689,38
7	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO**, sem pescoço, fresgo, sem vísceras, congelado individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem restos de vísceras, consistência firme e superfície são pegajosa; odor característico; cor própria roxo clara, sem manchas de sangue, assim na envenhadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelado deve ser de no mínimo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio	KG	390	R$ 8,23	R$ 3.209,70	R$ 13,70	R$ 5.343,00			R$ 9,20	R$ 3.588,00				R$ 9,40	R$ 3.666,00	R$ 8,89	R$ 3.467,10	R$ 10,39	R$ 4.052,10	R$ 13,85	R$ 5.401,50	R$ 16,99	R$ 6.626,10	R$ 28,75	R$ 11.212,50			R$ 12,69	R$ 4.949,10	R$ 14,99	R$ 5.846,10	R$ 9,80	R$ 3.822,00			R$ 13,07	R$ 5.097,30
8	**CARNE SUÍNA, lombo**, em peça inteira, congelada, sem osso, acondicionada e saco plástico transparente, atóxico, e nas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8288/92 e portaria 1210/86- SNS. G e suas alterações. Legislação: E do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	180	R$ 18,89	R$ 3.400,20																	R$ 21,48	R$ 3.866,40	R$ 30,16	R$ 5.428,80	R$ 28,00	R$ 5.040,00	R$ 45,00	R$ 8.100,00			R$ 29,60	R$ 5.328,00	R$ 17,99	R$ 3.238,20	R$ 29,60	R$ 5.328,00			R$ 27,59	R$ 4.966,20
9	**PEIXE CABRINHA (FILÉ)**, sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12° C negativos no momento da entrega, em embalagem de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço da fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (poderão ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	200																									R$ 66,66	R$ 13.332,00			R$ 42,50	R$ 8.500,00					R$ 54,58	R$ 10.916,00
10	**FRANGO SEMI-PROCESSADO**. COXINHA DA ASA (DRUMETTE), resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e nas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210..de 10/11/98).	KG	295																			R$ 14,44	R$ 4.259,80	R$ 16,59	R$ 4.894,05	R$ 16,00	R$ 4.720,00			R$ 18,90	R$ 5.575,50	R$ 14,99	R$ 4.422,05	R$ 15,50	R$ 4.572,50			R$ 16,07	R$ 4.740,65
11	**FRANGO, SEMI-PROCESSADO, INTEIRO**, resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e nas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura	KG	260																					R$ 14,95	R$ 3.887,00	R$ 21,55	R$ 5.603,00	R$ 13,35	R$ 3.471,00			R$ 15,90	R$ 4.134,00	R$ 10,99	R$ 2.857,40	R$ 9,80	R$ 2.548,00			R$ 14,42	R$ 3.749,20
12	**MORTADELA FATIADA**, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de aglubales e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter dispositivo para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e nas condições deverão estar de acordo com a NTA- 5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	274																					R$ 31,74	R$ 8.696,76	R$ 24,90	R$ 6.822,60			R$ 49,91	R$ 13.675,34			R$ 39,90	R$ 10.932,60	R$ 16,99	R$ 4.655,26	R$ 29,50	R$ 8.083,00			R$ 32,16	R$ 8.811,84
13	**PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO**, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme enaparência são pegajosa, odor característico; cor própria roxo clara, sem manchas de sangue, assisna envenhadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelado deve ser de no mínimo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depoi dedeconguelado deve ser de no mínimo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.	KG	1145			R$ 14,40	R$ 16.488,00								R$ 36,90	R$ 42.250,50			R$ 16,21	R$ 18.560,45	R$ 19,88	R$ 22.762,60	R$ 18,92	R$ 21.663,40	R$ 19,30	R$ 22.098,50			R$ 25,90	R$ 29.655,50	R$ 19,89	R$ 22.774,06	R$ 20,70	R$ 23.701,50			R$ 19,60	R$ 22.213,00
14	**PRESUNTO**. Magro, fatiado, cozido, obtido de peroil ou outra parte de suíno cuibo, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de pararsitas, aglubales e larvas. Fatias de 15 a 20 g. Embalagem dapriberia marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdispositivol para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG	320					R$ 33,00	R$ 10.857,00													R$ 33,12	R$ 10.896,48	R$ 36,44	R$ 11.988,76	R$ 36,91	R$ 12.140,97	R$ 40,06	R$ 13.179,74	R$ 51,66	R$ 16.996,14			R$ 42,50	R$ 13.982,50	R$ 28,95	R$ 9.524,55	R$ 27,70	R$ 9.113,30			R$ 36,71	R$ 12.077,59
15	**QUEIJO MUÇARELA FATIADO,** sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gSimbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter dispositivol paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Enaar condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	860			R$ 29,40	R$ 25.548,60					R$ 28,84	R$ 25.061,96					R$ 44,84	R$ 38.961,96	R$ 45,60	R$ 39.626,40	R$ 55,60	R$ 48.316,40	R$ 47,11	R$ 40.938,59	R$ 50,40	R$ 43.797,60	R$ 87,33	R$ 75.889,77			R$ 56,90	R$ 49.446,10	R$ 41,99	R$ 36.489,31	R$ 48,40	R$ 42.059,60			R$ 48,76	R$ 42.372,44
16	**QUEIJO PRATO, FATIADO**. Produto a base de queijo processado pasteurizado subor protofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão de queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias ou qual o queijo constituiu o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG	200									R$ 34,52	R$ 6.904,00									R$ 17,65	R$ 11.530,00	R$ 40,76	R$ 8.152,00	R$ 48,23	R$ 9.646,00	R$ 89,66	R$ 17.932,00			R$ 56,90	R$ 11.380,00	R$ 42,75	R$ 8.550,00	R$ 50,40	R$ 10.080,00			R$ 52,61	R$ 10.522,00
17	**QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA**. Produto a base de queijo processado pasteurizado subor prato—fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias ou qual o queijo constituiu o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega, e nas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA- 11 (Decreto 12486 de 20/10/78), e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	260																					R$ 55,00	R$ 14.300,00					R$ 69,16	R$ 17.981,60			R$ 56,90	R$ 14.794,00	R$ 18,99	R$ 4.937,40	R$ 50,40	R$ 13.104,00			R$ 50,09	R$ 13.023,40
18	**SALSICHA TIPO HOT DOG.** Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e rotilada, embalada em plástico inviolável de própria marca e lacrado, de 500gr. Deve constar na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas moles.	KG	560													R$ 8,45	R$ 4.732,00					R$ 13,24	R$ 7.414,40	R$ 13,50	R$ 7.560,00	R$ 15,20	R$ 8.512,00	R$ 16,00	R$ 8.960,00	R$ 18,00	R$ 10.080,00					R$ 13,99	R$ 7.834,40	R$ 13,20	R$ 7.392,00			R$ 13,91	R$ 7.812,00
19	**HAMBÚRGUER, CARNE BOVINA, (com sal)**: pesando 56g cada unidade; congelado; consupecto, cor;cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em cartuchos plastificados, contendo 1 kg de produto, com identificação do produto, data de fabricação / validade / prescrizetidos. di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97), Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	168							R$ 34,50	R$ 5.796,00													R$ 91,66	R$ 15.398,88							R$ 74,64	R$ 12.539,52	R$ 50,15	R$ 8.425,20	R$ 59,44	R$ 9.985,92	R$ 62,08	R$ 10.429,44		
20	**LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA.** Preparada com carne são mista, triscinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, são pegajosa, isenta de aglubales, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter dispositivol para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e nas condições deverão estar de acordo com a NTA- 5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	300							R$ 15,40	R$ 4.620,00											R$ 24,96	R$ 7.488,00	R$ 25,00	R$ 7.500,00	R$ 27,00	R$ 8.100,00	R$ 27,50	R$ 8.250,00	R$ 40,00	R$ 12.000,00			R$ 35,20	R$ 10.560,00	R$ 25,99	R$ 7.797,00	R$ 25,99	R$ 7.797,00			R$ 27,45	R$ 8.235,00

Assinado por 1 pessoa: THIERRY TAVARES DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FAF4-4242-218C-160E e informe o código FAF4-4242-218C-160E

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado do São Paulo

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati.

Cajati/SP, 12 de agosto de 2024

| ITEM | DESCRIÇÃO | APRESENTAÇÃO | QTDE. | ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 155/2024 E CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE DISTRIBUIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER A SEMAE - CNPJ 24.862.342/0001-50 | | UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ - CNPJ: 78.680.337/0001-84 (PNCP) | | PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOAQUIM DE BICAS/MG - CNPJ: 01.612.516/0001-50 (PNCP) | | SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO E DA PREVIDÊNCIA SEAP - CNPJ: 77.071.378/0001-06 (PNCP) | | ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 120/2024, 126/2024, 138/2024, 141/2024 - PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACATU/SP - CNPJ 46.583.654/0001-96 | | ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 026/2024, 036/2024 - PREFEITURA MUNICIPAL DE SETE BARRAS/SP - CNPJ 58.587.275/0001-74 | | ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTIRÃO CAMPO/SP - CNPJ: 46.634.265/0001-96 | | ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 009/2024 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CANANÉIA/SP - CNPJ: 58.569.992/0001-70 | | BANCO DE PREÇOS.COM | | BANCO DE PREÇOS BIG COMPRAS | | PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS | | MERITMUCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL - EIRELI EPP - CNPJ: 32.097.272/0001-17 | | PREGOMAX DISTRIBUIDORA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ROUPARIA E COMÉRCIO LTDA - EPP - CNPJ: 01.654.993/0001-68 | | R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI - ME - CNPJ: 25.126.626/0001-70 | | CN DE AMZIMPACAL ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 10.866.102/0001-29 | | CASA DE CARNES C.C.S. LTDA - CNPJ:10.774.776/0001-00 | | PESQUISA NO INTERNET | | MEDIA DE PREÇOS | |
|---|---|---

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati.

Cajati/SP, 12 de agosto de 2024

ITEM	DESCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO	QTDE.	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 155/2024 DE DISPENSA DE LICITAÇÃO - PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FERREIRA - CNPJ 50.641.340/0001-00		UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ - CNPJ: 78.680.337/0001-80 - UNIOESTE		PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOAQUIM DA BARRA/SP - CNPJ: 51.612.516/0001-10 (PNCP)		ATA Nº 160/2024 e 161/2024 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAGUAÇU - CNPJ: 56.855.152/0001-82 (PNCP)		SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO E DA PREVIDÊNCIA SEAP - CNPJ: 77.075.378/0001-08 (PNCP)		ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 120/2024, 126/2024, 130/2024, 131/2024 - PREFEITURA MUNICIPAL DA MARIA ANTONIA - CNPJ: 46.165.356/0001-96		ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 026/2024, 030/2024, 031/2024, 036/2024 - PREFEITURA MUNICIPAL DE SETE BARRAS/SP - CNPJ: 56.567.275/0001-74		ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO - CNPJ: 61.885.972/0001-79		ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO - PREFEITURA MUNICIPAL DE CANANÉIA/SP - CNPJ: 58.595.956/0001-70		BANCO DE PREÇOS.COM		BANCO DE PREÇOS BIG COMPRAS		PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS		MERCEARIA E COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL - EIRELI - EPP - CNPJ: 32.097.272/0001-17		PANIFICADORA DISTRIBUIDORA DE GENEROS ALIMENTICIOS, INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - EPP - CNPJ: 61.653.093/0001-48		R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELLI - ME - CNPJ: 25.126.626/0001-70		CIA DE AMZENAM DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 10.860.332/0001-29		CASA DE CARNES C.C.S. LTDA - CNPJ:13.774.776/0001-00		PESQUISA NO INTERNET		MÉDIA DE PREÇOS	
				VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL
Item 014 - Fonte: http://bllcompras.com - MUNICIPIO DE GRANDES RIOS (GRANDES RIOS - PR) - Processo: 21/2024 - Vencedor: MORDIRA & MARTINELLI LTDA - CNPJ: 81.118.200/0001-45(páginas 276 à 282 do Despacho 27-10418/2024 1DOC, em especial a página 278)																																							
Item 015 - Fonte: http://bllcompras.com - MUNICIPIO DE GRANDES RIOS (GRANDES RIOS - PR) - Processo: 21/2024 - Vencedor: MORDIRA & MARTINELLI LTDA - CNPJ: 81.118.200/0001-45(páginas 276 à 282 do Despacho 27-10418/2024 1DOC, em especial a página 278)																																							
Item 016 - Fonte: http://bllcompras.com - MUNICIPIO DE AGUDOS DO SUL (AGUDOS DO SUL - PR) - Processo: 19/2024 - Vencedor: SUPERMERCADO NEGRELLI LTDA - CNPJ: 00.662.400/0001-19 (páginas 276 à 282 do Despacho 27-10418/2024 1DOC, em especial a página 279)																																							
Item 018 - Fonte: http://bllcompras.com - MUNICIPIO DE FELIZ NATAL (FELIZ NATAL - MT) - Processo: 00000008/2024 - Vencedor: RACM COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 42.763.283/0001-73 (páginas 276 à 282 do Despacho 27-10418/2024 1DOC, em especial a página 280)																																							
Item 020 - Fonte: http://bllcompras.com - MUNICIPIO DE VERA CRUZ (VERA CRUZ - BA) - Processo: 023/2024 - Vencedor: REIS CONSULTORIA SERVIÇOS E COMÉRCIO EIRELI - CNPJ: 40.174.942/0001-00 (páginas 276 à 282 do Despacho 27-10418/2024 1DOC, em especial a página 280)																																							
Item 021 - Fonte: http://bllcompras.com - MUNICIPIO DE ITIRAPINA (ITIRAPINA - SP) - Processo: 26/2024 - Vencedor: DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS RIO DOCE LTDA - CNPJ: 61.779.399/0001-04 (páginas 276 à 282 do Despacho 27-10418/2024 1DOC, em especial a página 281)																																							
Item 022 - Fonte: http://bllcompras.com - MUNICIPIO DE ANICUNS (ANICUNS - GO) - Processo: 22/2024 - Vencedor: PRIMEIRAS COMÉRCIO ATACADISTA E VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - CNPJ: 12.026.078/0001-16 (páginas 276 à 282 do Despacho 27-10418/2024 1DOC, em especial a página 281)																																							
Item 023 - Fonte: http://bllcompras.com - MUNICIPIO DE VERA CRUZ (VERA CRUZ - BA) - Processo: 023/2024 - Vencedor: GGSC COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI - CNPJ: 26.218.260/0001-21 (páginas 276 à 282 do Despacho 27-10418/2024 1DOC, em especial a página 281)																																							
Item 024 - Fonte: http://bllcompras.com - MUNICIPIO DE VOTUPORANGA (VOTUPORANGA - SP) - Processo: 058/2024 - Vencedor: MERCADO DONA NENA LTDA - CNPJ: 12.807.803/0001-42 (páginas 276 à 282 do Despacho 27-10418/2024 1DOC, em especial a página 281)																																							
Item 025 - Fonte: http://bllcompras.com - MUNICIPIO DE VERA CRUZ (VERA CRUZ - BA) - Processo: 023/2024 - Vencedor: GGSC COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI - CNPJ: 26.218.260/0001-21 (páginas 276 à 282 do Despacho 27-10418/2024 1DOC, em especial a página 281)																																							
A pesquisa para os itens 001,002,003,004,006,008,011,014,015,016,018,020,021,022,023,024 no Portal de Compras Publicas (www.portaldecompraspublicas.com.br) foi efetuada em 04/08/2024 - 09:44:41 - Codigo verificador 9BA1F2 - sendo:																																							
Item 001 - DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES - Identificador: 027/2024 - Vencedor: AC COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 60.743.308/0001-41 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 285)																																							
Item 002 - Prefeitura Municipal de Casa Nova - Identificador: PE 050/2024 - Vencedor: COMERCIAL DE ALIMENTOS WB LTDA - CNPJ: 47.569.707/0001-87 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 285)																																							
Item 003 - Fundo Municipal de Assistência Social de Abreulândia - Identificador: 02/2024 - Vencedor: IMPERIO MATERIAIS DE CONSTRUCAO LTDA - CNPJ: 40.060.594/0001-40 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 286																																							
Item 004 - Departamento de Licitações - Identificador: 15/2024 - Vencedor: FRABETI PROCESSAMENTO DE CARNES LTDA ME - CNPJ: 34.875.526/0001-88 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 285																																							
Item 006 - Prefeitura Municipal de Ubaí - Identificador: 004/2024 - Vencedor: IVONILTON GOMES DOS SANTOS- CNPJ: 17.500.360/0001-55 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 284																																							
Item 011 - Prefeitura Municipal de Marată - Identificador: 095/2024 - Vencedor: MG MARTINI & CIA LTDA- CNPJ: 06.847.941/0001-30 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 286																																							
Item 014 - Compras Prefeitura - Identificador: 096/2024 - Vencedor: PE/2024.013-PMJ-SRP/2024 - CNPJ: 17.568.776/0001-05 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 287)																																							
Item 015 - Departamento de Compras- Identificador: 050/2024 - Vencedor: KIRCH SILVA LTDA - CNPJ: 14.344.746/0001-27 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 287)																																							
Item 016 - Comissão Permanente de Licitações - Identificador: 08/2024 - Vencedor: ATACADO DE CARNES MS LTDA - CNPJ: 26.712.998/0001-40 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 287)																																							
Item 018 - PREFEITURA MUNICIPAL DE NATIVIDADE - Identificador: FMAS/2026- Vencedor: FMSACAMILO-EIRELI - CNPJ: 08.415.968/0001-90 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 287)																																							
Item 020 - Prefeitura Municipal de Chapecó - Identificador: 063/2024 - Vencedor: COMERCIO DE CEREAIS DALL ROSA LTDA - CNPJ: 83.022.004/0001-06 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 286)																																							
Item 021 - Comissão de Licitações - Identificador: 005-04/2024 - Vencedor: ATACADO DE CARNES MS LTDA - CNPJ: 26.712.998/0001-40 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 286)																																							
Item 022 - PREFEITURA MUNICIPAL DE FIGUEIRA DO ARAGUAIA - Identificador: 009/2024 - Vencedor: MASTER MAIS SUPERMARKET LTDA - CNPJ: 29.092.804/0001-40 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 286)																																							
Item 023 - SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS - Identificador: 33/2024 - Vencedor: SUPERMERCA DOS WEGGE LTDA - CNPJ: 95.050.308/0001-58 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 286)																																							
Item 024 - Prefeitura Municipal de Itauba - Identificador: 006/2024 - Vencedor: L.B. DA SILVA LTDA- CNPJ: 46.540.103/0001-45 (páginas 283 a 287 do despacho 27-10418/2024 1DOC em especial a página 286)																																							
Para os itens 004,005,006,007,008,009,012,014,0125,016,017,018,019,020 constantes na cotação, o valor foi obtido com o fornecedor MARTINUCCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL - EIRELI - EPP - CNPJ: 18.097.272/0001-17, conforme email de 01/08/2024 - 10:03 - licitacao@martinuci.com.br, anexo ao despacho 27-10418/2024 1DOC (em especial as páginas 297 a 304).																																							
Para os itens 001,002,003,004,024 constantes na cotação, o valor foi obtido com o fornecedor FRIGORAES DISTRIBUIDORA DE GENEROS ALIMENTICIOS, INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - EPP - CNPJ: 61.653.093/0001-48, conforme email de 02/08/2024 - 16:22 - danilo@frigoraes.com.br, anexo ao despacho 27-10418/2024 1DOC (em especial as páginas 305 a 312).																																							
Para os itens 001,002,003,004,005,006,007,008,009,010,011,012,013,014,015,016,017,018,019,020,021,022,023,024,025 constantes na cotação, o valor foi obtido com o fornecedor R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELLI - ME - CNPJ: 25.126.626/0001-70 r, conforme email de 02/08/2024 - 11:42 - reginaldo_santibanez@hotmail.com, anexo ao despacho 27-10418/2024 1DOC (em especial as páginas 305 a 312).																																							
A pesquisa para os lotes 001,002,003,004,005,006,007,008,010,011,012,013,014,015,016,017,018,019,020,021,022,023,024,025 com o fornecedor I G DE AMORIM CIA ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 10.860.312/0001-29 foi efetuada in loco no dia 06/08/2024, com o funcionário Jonas (páginas 313 à 138 do despacho 27-10418/2024 1DOC).																																							
A pesquisa para os lotes 001,002,003,004,005,006,007,008,010,011,012,013,014,015,016,017,018,019,020,021,022,023,024,025 com o fornecedor CASA DE CARNES C.C.S. LTDA - CNPJ:13.774.776/0001-00 foi efetuada in loco no dia 06/08/2024, com a funcionária Sandra (páginas 320 à 326 do despacho 27-10418/2024 1DOC).																																							
A pesquisa para os itens 019,025 foram efetuadas em consultas na internet, conforme segue:																																							
Item 019 - Pesquisa realizada no endereço eletrônico: https://pationiine.com.br/e-comm/mister-beef/333-Hamburguerilkov/ind#/attribute_Mister%20Beef%20Gurt%C3%A3o%20Gourmet%20Bovino%20Congelado%20Kg-000000691827.html no dia 06/08/2024 às 09:11 (página 327 do despacho 27-10418/2024 1DOC)																																							
Item 025 - Pesquisa realizada no endereço eletrônico: https://comprequeruzzo.com.br/carta-maria/produto/charque-box-canto-antonio-manta-kg-13065/ no dia 06/08/2024 às 11:44 (página 328 do despacho 27-10418/2024 1DOC)																																							

OBS: Não foi considerado os valores ocpados para os itens 18 e 19 do fornecedor R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELLI - ME uma vez que a unidade não condiz com o solicitado para cotação.
OBS: Em virtude da dificuldade na obtenção de orçamentos no PNCP, com prefeituras, nos Bancos de Preço e com fornecedores, o item 9 seguiu com dois orçamentos.
OBS: Em pesquisa ao site PNCP não foram encontradas contratações similares para os itens 3,4,5,6,9,10,11,12,17,18,24 e 25.
OBS: Não foi considerado o valor apresentado no ata de registro de preços da prefeitura de miracatu no item 13 em vurtude de estarem acima do valor praticado em mercado e dos valores obtidos nos bancos de preço e PNCP.
OBS: Foram realizadas pesquisas com cidades circunvizinhas para verificação do valor atualmente pago pela aquisição de carnes e frios.

Thierry Tavares de Oliveira
Agente Administrativo

Assinado por 1 pessoa: THIERRY TAVARES DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FAF4-4242-218C-160E e informe o código FAF4-4242-218C-160E

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: FAF4-4242-218C-160E

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

THIERRY TAVARES DE OLIVEIRA (CPF 491.XXX.XXX-90) em 12/08/2024 16:29:23 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FAF4-4242-218C-160E

Proc. Administrativo 2- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 12/08/2024 às 16:53:58

Boa tarde! Anexo para assinatura digital a requisição do procedimento.

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

Requisicao_de_Compras_10050_2024.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Rosemeire Vieira Dos Santo...	12/08/2024 17:00:56	1Doc	ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **8FB0-6CE7-2851-5F7A**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

JL SOFT — REQUISIÇÃO DE COMPRA

Requisição: 10050 **Ano:** 2024 **Data:** 12/08/2024 **Requisitante:** JAILTON.SANTOS

Tipo de Compra:		ADMINISTRATIVA
Prioridade:		NORMAL
Ficha:	183	MANUT. DIV. DE APOIO ADM. E GEST. CONTRATOS
Fonte de Recurso:	1	TESOURO **Aplic./Var.:** 110.0000
Elemento:	30	MATERIAL DE CONSUMO
Sub-Elemento:	99	OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO

Aplicação: Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Observação: Pregão, por meio de sistema ELETRÔNICO, através de SRP (Sistema de Registro de Preços), sob nº 044/2024 - Artigo 28, inciso I, Artigo 78, inciso IV e Artigo 82 da Lei Federal nº 14133/2021.

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8FB0-6CE7-2851-5F7A e informe o código 8FB0-6CE7-2851-5F7A

Requisição: 10050 **Ano:** 2024 **Data:** 12/08/2024 **Requisitante:** JAILTON.SANTOS

Tipo de Compra: ADMINISTRATIVA
Prioridade: NORMAL
Ficha: 183 MANUT. DIV. DE APOIO ADM. E GEST. CONTRATOS
Fonte de Recurso: 1 TESOURO **Aplic./Var.:** 110.0000
Elemento: 30 MATERIAL DE CONSUMO
Sub-Elemento: 99 OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO

Aplicação: Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Observação: Pregão, por meio de sistema ELETRÔNICO, através de SRP (Sistema de Registro de Preços), sob nº 044/2024 - Artigo 28, inciso I, Artigo 78, inciso IV e Artigo 82 da Lei Federal nº 14133/2021.

Justificativa: A Constituição Federal prevê a saúde e a alimentação como direitos sociais (Artigo 6º, CF). 2.2. O Município de Cajati, em sua Lei Orgânica, prevê o direito à alimentação a criança, ao adolescente, ao idoso e aos portadores de necessidades especiais, com absoluta prioridade (art. 286). A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições. Em atividades típicas de cada Secretaria, o fornecimento de carnes e frios se mostra de grande valor para o bom andamento dos serviços, conforme abaixo: 2.2.1. O Fundo Social de Solidariedade (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade. 2.2.2. A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSO (ILPI) diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como: " Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15% das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição. " As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade. " Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL. " Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes; " Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021. " Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição. Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024. 2.2.3. A aquisição de Carnes e Frios para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos: " Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8FB0-6CE7-2851-5F7A e informe o código 8FB0-6CE7-2851-5F7A

Requisição: 10050 **Ano:** 2024 **Data:** 12/08/2024 **Requisitante:** JAILTON.SANTOS

Tipo de Compra: ADMINISTRATIVA
Prioridade: NORMAL
Ficha: 183 MANUT. DIV. DE APOIO ADM. E GEST. CONTRATOS
Fonte de Recurso: 1 TESOURO **Aplic./Var.:** 110.0000
Elemento: 30 MATERIAL DE CONSUMO
Sub-Elemento: 99 OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO
Aplicação: Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).
Observação: Pregão, por meio de sistema ELETRÔNICO, através de SRP (Sistema de Registro de Preços), sob nº 044/2024 - Artigo 28, inciso I, Artigo 78, inciso IV e Artigo 82 da Lei Federal nº 14133/2021.
participação. " Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade. " Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento. " Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à (...) TR no despacho 27-10418/2024 1DOC.
Centro de Custo:
Veículo:
Local da Entrega: CONFORME SOLICITAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE - -

Seq.	Quantidade	Unid.	Cd. Produto	Descrição do Produto
1	210,000000	KG	28.07141	CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
2	125,000000	KG	28.07142	CARNE MOÍDA, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99
3	230,000000	KG	28.07143	CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.
4	200,000000	KG	28.07144	CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre desujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio
5	200,000000	KG	28.07145	CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”, em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a - 18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8FB0-6CE7-2851-5F7A e informe o código 8FB0-6CE7-2851-5F7A

Seq.	Quantidade	Unid.	Cd. Produto	Descrição do Produto
6	526,000000	KG	28.07146	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de - 12º C ou mais frio.
7	390,000000	KG	28.07147	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio
8	180,000000	KG	28.07148	CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
9	200,000000	KG	28.07149	PEIXE CABRINHA (FILÉ), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.
10	295,000000	KG	28.07150	FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)
11	260,000000	KG	28.07151	FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura
12	274,000000	KG	28.07152	MORTADELA FATIADA, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8FB0-6CE7-2851-5F7A e informe o código 8FB0-6CE7-2851-5F7A

Seq.	Quantidade	Unid.	Cd. Produto	Descrição do Produto
13	1.145,000000	KG	28.07153	PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
14	329,000000	KG	28.07154	PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.
15	869,000000	KG	28.07155	QUEIJO MUÇARELA FATIADO, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).
16	200,000000	KG	28.07156	QUEIJO PRATO, FATIADO. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.
17	260,000000	KG	28.07157	QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
18	560,000000	KG	28.07158	SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.
19	168,000000	CX	28.07159	HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; comaspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8FB0-6CE7-2851-5F7A e informe o código 8FB0-6CE7-2851-5F7A

Seq.	Quantidade	Unid.	Cd. Produto	Descrição do Produto
20	300,000000	KG	28.07160	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
21	180,000000	KG	28.07161	PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.
22	190,000000	KG	28.07162	LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).
23	120,000000	KG	28.07163	TOUCINHO (BACON); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
24	60,000000	KG	28.07164	CARNE BOVINA FÍGADO, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.
25	60,000000	KG	28.07165	MANTAS DE CARNE, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação

CAJATI, 12 de Agosto de 2024

Rosemeire Vieira dos Santos
Diretora do Departamento de Suprimentos
RG 29.009.502-5

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8FB0-6CE7-2851-5F7A e informe o código 8FB0-6CE7-2851-5F7A

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 8FB0-6CE7-2851-5F7A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 12/08/2024 17:00:53 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8FB0-6CE7-2851-5F7A

Proc. Administrativo 3- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 12/08/2024 às 16:58:52

Boa tarde! Anexo para assinatura digital a declaração de dispensa de reserva de dotação por se tratar de Registro de Preços.

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

certidao_dispensa_reserva_dotacao_registro_de_precos_novo_PE_443_2024.pdf

---

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Rosemeire Vieira Dos Santo...	12/08/2024 17:00:22	1Doc	ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **39EB-28D0-22B7-2C25**

DO: DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 505/2024 1DOC
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2024
OBJETO: Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços)

A indicação da dotação orçamentária pela qual ocorrerá a despesa objeto do procedimento licitatório é obrigação, conforme dispõe o art. 150 da Lei nº 14.133/21. Consoante o referido dispositivo, "*Nenhuma contratação será feita sem a caracterização adequada de seu objeto e sem a indicação dos créditos orçamentários para pagamento das parcelas contratuais vincendas no exercício em que for realizada a contratação, sob pena de nulidade do ato e de responsabilização de quem lhe tiver dado causa*".

Entretanto, o sistema de registro de preços possui peculiaridades que podem dispensar a indicação prévia da dotação orçamentária, uma vez que o registro de preços é utilizado, dentre outras hipóteses, quando, as especificidades da licitação e de seu objeto, inclusive a quantidade máxima de cada item que poderá ser adquirida (inciso I do Artigo 82 da Lei Federal nº 14133/2021).

Nota-se que não há a dispensa da indicação das dotações orçamentárias, mas a postergação da sua indicação quando da assinatura do instrumento contratual.

Desta feita, em função das características do sistema de registro de preço, não há exigência de indicação da dotação orçamentária quando da deflagração do procedimento, mas apenas no momento da formalização do contrato.

Atenciosamente.

Cajati/SP, 12 de agosto de 2024.

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Departamento de Suprimentos

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/39EB-28D0-22B7-2C25 e informe o código 39EB-28D0-22B7-2C25

PRAÇA DO PAÇO MUNICIPAL, Nº 10 - CENTRO - CEP: 11950-000 - CAJATI/SP

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 39EB-28D0-22B7-2C25

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 12/08/2024 17:00:21 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/39EB-28D0-22B7-2C25

Proc. Administrativo 4- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 12/08/2024 às 17:12:54

Setores envolvidos:

GAB, SEADM-DESUP

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Boa tarde! Anexo aos autos a declaração de dispensa de reserva de dotação j á anexada ao despacho 3-505/2024 1DOC

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:
emissao_39EB28D022B72C254540279D_proc_administrativo_3_505_2024_assinado_versaoImpressao.pdf

Assinado por 1 pessoa: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1E9F-DDF6-03A6-CF49 e informe o código 1E9F-DDF6-03A6-CF49

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 1E9F-DDF6-03A6-CF49

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 12/08/2024 17:13:05 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1E9F-DDF6-03A6-CF49

DO: DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 505/2024 1DOC
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2024
OBJETO: Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços)

A indicação da dotação orçamentária pela qual ocorrerá a despesa objeto do procedimento licitatório é obrigação, conforme dispõe o art. 150 da Lei nº 14.133/21. Consoante o referido dispositivo, "*Nenhuma contratação será feita sem a caracterização adequada de seu objeto e sem a indicação dos créditos orçamentários para pagamento das parcelas contratuais vincendas no exercício em que for realizada a contratação, sob pena de nulidade do ato e de responsabilização de quem lhe tiver dado causa*".

Entretanto, o sistema de registro de preços possui peculiaridades que podem dispensar a indicação prévia da dotação orçamentária, uma vez que o registro de preços é utilizado, dentre outras hipóteses, quando, as especificidades da licitação e de seu objeto, inclusive a quantidade máxima de cada item que poderá ser adquirida (inciso I do Artigo 82 da Lei Federal nº 14133/2021).

Nota-se que não há a dispensa da indicação das dotações orçamentárias, mas a postergação da sua indicação quando da assinatura do instrumento contratual.

Desta feita, em função das características do sistema de registro de preço, não há exigência de indicação da dotação orçamentária quando da deflagração do procedimento, mas apenas no momento da formalização do contrato.

Atenciosamente.

Cajati/SP, 12 de agosto de 2024.

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Departamento de Suprimentos

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/39EB-28D0-22B7-2C25 e informe o código 39EB-28D0-22B7-2C25

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 39EB-28D0-22B7-2C25

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 12/08/2024 17:00:21 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/39EB-28D0-22B7-2C25

Proc. Administrativo 5- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 12/08/2024 às 17:14:29

Boa tarde! Anexo para assinatura digital a Autorização para o prosseguimento do certame.

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

Autorizacao_PE_44_2024.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Rosemeire Vieira Dos Santo...	12/08/2024 17:15:56	1Doc	ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **DE4C-D9F0-A2B5-EE9B**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Autorizo a abertura do Processo de Compra na Modalidade: Pregão Eletrônico - Seq.: 44/2024

Objeto da Compra: Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).
Pregão, por meio de sistema ELETRÔNICO, através de SRP (Sistema de Registro de Preços), sob nº 044/2024 - Artigo 28, inciso I, Artigo 78, inciso IV e Artigo 82 da Lei Federal nº 14133/2021.

CAJATI, 12 de Agosto de 2024.

Rosemeire Vieira dos Santos
Diretora do Departamento de Suprimentos
RG 29.009.502-5

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DE4C-D9F0-A2B5-EE9B e informe o código DE4C-D9F0-A2B5-EE9B

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: DE4C-D9F0-A2B5-EE9B

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 12/08/2024 17:15:53 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DE4C-D9F0-A2B5-EE9B

Proc. Administrativo 6- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: GAB - Gabinete do Prefeito

Data: 12/08/2024 às 17:27:13

Boa tarde! Anexo para assinatura digital a Autorização e Declaração para o prosseguimento do certame.

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

autorizacao_LOTES_ME_PE_44_2024.pdf
declaracao_prosseguimento_certame_PE_44_2024.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ronaldo de Oliveira Pinto	13/08/2024 08:29:13	1Doc	RONALDO DE OLIVEIRA PINTO CPF 005.XXX.XXX-65

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **D508-13C0-60F5-AF1A**

Ao

Departamento de Suprimentos

Autorizo a abertura de procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO POR MEIO DE SISTEMA ELETRÔNICO, para Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).**

A licitação deverá ser realizada em conformidade com o artigo 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, uma vez que há local e regionalmente ME´s/EPP´s suficientes para realização dos fornecimentos ora licitados, bem como visando a promoção e o desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, portanto, em caráter de licitação com cota percentual de até 25% (vinte e cinco por cento) para contratação com ME/EPP uma vez que o valor total do objeto ultrapassa o estipulado na legislação para realização de licitação exclusiva para os **LOTES 01, 02, 03, 05, 06 e 07,** e sem exclusividade para os demais lotes.

Cajati/SP, 12 de agosto de 2024.

_____

Ronaldo de Oliveira Pinto
Prefeito Municipal em Exercício

Assinado por 1 pessoa: RONALDO DE OLIVEIRA PINTO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D508-13C0-60F5-AF1A e informe o código D508-13C0-60F5-AF1A

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissão_D508130060F5AF1A1FF0A718_proc.-administrativo-6--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (1/3) 1142/2345

Requisição 10050/2024 **– Ano:** 2024 **– Data:** 12/08/2024
Objeto: **Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).**

Nos termos do Artigo 16, inciso II, da Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000, declaro que a presente despesa ordenada neste processo (autos em epígrafe), encontra plena adequação orçamentária e financeira com a Lei orçamentária anual, compatibilidade com o plano plurianual e com a Lei de diretrizes orçamentárias.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente **DECLARAÇÃO**.

Cajati/SP, 12 de agosto de 2024.

_____
Ronaldo de Oliveira Pinto
Prefeito Municipal em Exercício

Assinado por 1 pessoa: RONALDO DE OLIVEIRA PINTO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D508-13C0-60F5-AF1A e informe o código D508-13C0-60F5-AF1A

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: D508-13C0-60F5-AF1A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

RONALDO DE OLIVEIRA PINTO (CPF 005.XXX.XXX-65) em 13/08/2024 08:29:08 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D508-13C0-60F5-AF1A

Proc. Administrativo 7- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEAJ - Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Data: 13/08/2024 às 10:10:48

Bom dia! Para atendimento ao Artigo 53 da Lei Federal nº 14133/2021, estamos enviando a minuta do edital para Parecer Jurídico, o edital e a minuta do Contrato do processo em referência.

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

memorando_juridico_edital_PE_44_2024.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Rosemeire Vieira Dos Santo...	13/08/2024 10:16:33	1Doc	ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **A2E9-2D05-72B3-626A**

Cajati/SP, 13 de agosto de 2024.

DO : DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS
PARA: SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSUNTOS JURÍDICOS

REF.: PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO Nº 505/2024 1DOC – PREGÃO, POR MEIO DE SISTEMA ELETRÔNICO, SOB Nº 044/2024
OBJETO: Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Para atendimento ao Artigo 53 da Lei Federal nº 14133/2021, estamos enviando a minuta do edital e da Ata de Registro de Preços para Parecer Jurídico do processo em referência, salientando que o mesmo já contém todos os dados e informações necessários à sua publicação.

Sendo o que temos para o momento.

Atenciosamente,

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Departamento de Suprimentos

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A2E9-2D05-72B3-626A e informe o código A2E9-2D05-72B3-626A

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: A2E9-2D05-72B3-626A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 13/08/2024 10:16:29 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A2E9-2D05-72B3-626A

Proc. Administrativo 8- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM - Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

Data: 13/08/2024 às 10:32:13

Bom dia! Solicitamos a gentileza da elaboração de Portaria para nomeação de Pregoeiro e Equipe de Apoio da licitação, em conformidade com o Artigo 8º da Lei Federal nº 14133/2021, referente ao Processo Administrativo Eletrônico nº 505/20241Doc, Pregão, por meio de sistema Eletrônico nº 044/2024, que trata da Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

memorando_protocolo_portaria_pregao_044_2024.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Rosemeire Vieira Dos Santo...	13/08/2024 10:53:16	1Doc	ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **2909-1922-4E66-09C0**

Cajati/SP, 13 de agosto de 2024.

Portaria nº	1.518/2024

DO: DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

PARA: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

Solicitamos a gentileza da elaboração de Portaria para nomeação de Pregoeiro e Equipe de Apoio da licitação, em conformidade com o Artigo 8º da Lei Federal nº 14133/2021, referente ao Processo Administrativo Eletrônico nº 505/2024 1Doc, Pregão, por meio de sistema Eletrônico nº 044/2024, que trata da **Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços), sendo:**

PREGOEIRO: Leandro de Morais (cópia do Certificado de Curso em anexo);

EQUIPE DE APOIO: Hanna Karoline da Silva Gonçalves Santos, Maria Izabel da Costa Rodrigues, Lucielen de Jesus Camargo Henriquesson Costa e Francielli Ribeiro Miguel.

Sendo o que temos para o momento.

Atenciosamente,

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Departamento de Suprimentos

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/2909-1922-4E66-09C0 e informe o código 2909-1922-4E66-09C0

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 2909-1922-4E66-09C0

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 13/08/2024 10:53:15 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/2909-1922-4E66-09C0

Proc. Administrativo 9- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: GAB - Gabinete do Prefeito - A/C Ronaldo P.

Data: 13/08/2024 às 10:56:42

Bom dia! Anexo para assinaturas digitais a Portaria para nomeação de Pregoeiro e Equipe de Apoio da licitação, em conformidade com o Artigo 8º da Lei Federal nº 14133/2021, referente ao Processo Administrativo Eletrônico nº 505/20241Doc, Pregão, por meio de sistema Eletrônico nº 044/2024, que trata da Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

PORTARIA_1518_2024_PE_044_2024.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Gabriel Orbeli França	13/08/2024 10:59:01	1Doc	GABRIEL ORBELI FRANÇA CPF 456.XXX.XXX-73
Ronaldo de Oliveira Pinto	13/08/2024 11:01:56	1Doc	RONALDO DE OLIVEIRA PINTO CPF 005.XXX.XXX-65

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **7CD4-6602-2E14-BFEE**

PORTARIA Nº 1.518/24 **Cajati/SP, 13 de agosto de 2024.**

RONALDO DE OLIVEIRA PINTO, Prefeito em Exercício do Município de Cajati, Estado de São Paulo, usando das atribuições legais que lhe são conferidas por Lei,

R E S O L V E

DESIGNAR, para atendimento ao disposto no Artigo 8º da Lei Federal nº 14133/2021, o Pregoeiro e Equipe de Apoio, que farão parte do Pregão, por meio de sistema Eletrônico nº 044/2024, sob o Processo Administrativo Eletrônico nº 505/2024 1Doc, em conformidade com o Decreto nº 644/06 de 05.06.2006, que trata da **Aquisição de mouse de formato ergonômico para atender as diversas secretarias da Administração Municipal, de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência, através de SRP (Sistema de Registro de Preços)**, sendo:

Pregoeiro: Leandro de Morais

Equipe de Apoio:
- Hanna Karoline da Silva Gonçalves Santos;
- Maria Izabel da Costa Rodrigues;
- Lucielen de Jesus Camargo Henriquesson Costa; e
- Francielli Ribeiro Miguel.

Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação no Mural desta Administração Pública, revogando-se as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

RONALDO DE OLIVEIRA PINTO
Prefeito Municipal em Exercício

REGISTRADO E PUBLICADO NA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI/SP, aos 13 de agosto de 2024.

GABRIEL ORBELI FRANÇA
Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

Assinado por 2 pessoas: GABRIEL ORBELI FRANÇA e RONALDO DE OLIVEIRA PINTO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7CD4-6602-2E14-BFEE e informe o código 7CD4-6602-2E14-BFEE

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 7CD4-6602-2E14-BFEE

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

GABRIEL ORBELI FRANÇA (CPF 456.XXX.XXX-73) em 13/08/2024 10:59:00 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

RONALDO DE OLIVEIRA PINTO (CPF 005.XXX.XXX-65) em 13/08/2024 11:01:55 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7CD4-6602-2E14-BFEE

Proc. Administrativo 10- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: GAB - Gabinete do Prefeito - A/C Ronaldo P.

Data: 13/08/2024 às 11:14:14

Bom dia! Anexo para assinaturas digitais a Portaria para nomeação de Pregoeiro e Equipe de Apoio da licitação, em conformidade com o Artigo 8º da Lei Federal nº 14133/2021, referente ao Processo Administrativo Eletrônico nº 505/20241Doc, Pregão, por meio de sistema Eletrônico nº 044/2024, que trata da Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços). Corrigido

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

PORTARIA_1518_2024_PE_044_2024.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ronaldo de Oliveira Pinto	13/08/2024 11:16:23	1Doc	RONALDO DE OLIVEIRA PINTO CPF 005.XXX.XXX-65
Gabriel Orbeli França	13/08/2024 11:19:23	1Doc	GABRIEL ORBELI FRANÇA CPF 456.XXX.XXX-73

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **4A8F-C2EE-6F68-D32A**

PORTARIA Nº 1.518/24 **Cajati/SP, 13 de agosto de 2024.**

RONALDO DE OLIVEIRA PINTO, Prefeito em Exercício do Município de Cajati, Estado de São Paulo, usando das atribuições legais que lhe são conferidas por Lei,

R E S O L V E

DESIGNAR, para atendimento ao disposto no Artigo 8º da Lei Federal nº 14133/2021, o Pregoeiro e Equipe de Apoio, que farão parte do Pregão, por meio de sistema Eletrônico nº 044/2024, sob o Processo Administrativo Eletrônico nº 505/2024 1Doc, em conformidade com o Decreto nº 644/06 de 05.06.2006, que trata da **Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços)**, sendo**:**

Pregoeiro: Leandro de Morais

Equipe de Apoio:
- Hanna Karoline da Silva Gonçalves Santos**;**
- Maria Izabel da Costa Rodrigues;
- Lucielen de Jesus Camargo Henriquesson Costa; e
- Francielli Ribeiro Miguel**.**

Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação no Mural desta Administração Pública, revogando-se as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

RONALDO DE OLIVEIRA PINTO
Prefeito Municipal em Exercício

REGISTRADO E PUBLICADO NA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI/SP, aos 13 de agosto de 2024.

GABRIEL ORBELI FRANÇA
Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

Assinado por 2 pessoas: RONALDO DE OLIVEIRA PINTO e GABRIEL ORBELI FRANÇA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A8F-C2EE-6F68-D32A e informe o código 4A8F-C2EE-6F68-D32A

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 4A8F-C2EE-6F68-D32A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

RONALDO DE OLIVEIRA PINTO (CPF 005.XXX.XXX-65) em 13/08/2024 11:16:22 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

GABRIEL ORBELI FRANÇA (CPF 456.XXX.XXX-73) em 13/08/2024 11:19:19 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A8F-C2EE-6F68-D32A

Proc. Administrativo 11- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 13/08/2024 às 11:23:40

Setores envolvidos:

GAB, SEADM, SEAJ, SEADM-DESUP

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Bom dia! Anexo aos autos a publicação da Portaria do procedimento na página da Prefeitura do Município de Cajati - SP em www.cajati.sp.gov.br link Portarias referente a licitações.

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:
SITE_PMC_PORTARIA_PE_044_2024.pdf

Assinado por 1 pessoa: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/BC79-541B-801E-7F02 e informe o código BC79-541B-801E-7F02

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: BC79-541B-801E-7F02

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 13/08/2024 11:23:51 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/BC79-541B-801E-7F02

Arquivo (Obrigatório)
Nome (Obrigatório) Nome do documento
Data de cadastro:
13/08/2024
Anexar documento

N° da Licitação: 44 - Ano: 2024 - Modalidade: PORTARIAS REFERENTES A LICITAÇÕES

Voltar

N° do Processo

505

Objeto

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços)

Resumo

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços)

Vídeo Aula

×

TREINAMENTO LICITAÇÃO

Proc. Administrativo 12- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 13/08/2024 às 11:24:59

Setores envolvidos:

GAB, SEADM, SEAJ, SEADM-DESUP

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Bom diae! Para atendimento ao disposto no Artigo 7º, inciso II da Lei Federal nº 14133/2021 anexo aos autos os Certificados do Pregoeiro, condutor do certame. O referido servidor é servidor efetivo da Prefeitura do Município de Cajati - SP.

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:
Certificado_Leandro.pdf

Assinado por 1 pessoa: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/6A2D-94B3-0E4C-93BB e informe o código 6A2D-94B3-0E4C-93BB

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 6A2D-94B3-0E4C-93BB

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 13/08/2024 11:25:09 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/6A2D-94B3-0E4C-93BB

Certificado

Conferido a

Leandro de Morais

Por sua participação e conclusão no

Curso Formação e Atualização de

Pregoeiro/Agente de Contratação

De acordo com lei 14.133/21,8666/93 e 10.520/02

Carga Horária: 16:00 horas

Realizado no Heritage Hotel – São Paulo

Multicenp Brasil
CURSOS E TREINAMENTOS

São Paulo, 23 e 24 de março 2023.

Eng. Silas Mendes de Moraes
Ministrante

1Doc: Proc. Administrativo 13- 505/2024 1162/2345

Proc. Administrativo 13- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEAJ-PGM-PROC3 - Procuradoria 3 - A/C Thais R.

Data: 13/08/2024 às 14:30:27

Boa tarde! Em conformidade com o Artigo 53 da Lei Federal nº 14133/2021, encaminhamos a minuta do edital para Parecer Jurídico visando sua publicidade externa.

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

EDITAL_PREGAO_ELETRONICO_044_2024_CARNES_E_FRIOS.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Rosemeire Vieira Dos Santo...	13/08/2024 14:44:18	1Doc	ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **4A4E-6BB7-3977-E03C**

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS
COM ITENS RESERVADOS PARA ME/EPP (ITENS 01, 02, 03, 05, 06 e 07)
PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA Nº 044/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO Nº 505/2024 1DOC

MUNICÍPIO DE CAJATI - SP
OBJETO: Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura do Município de Cajati - SP, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência do edital, por meio de SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP).
TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM
DATA DE ABERTURA: 28/08/2024
HORÁRIO DA DISPUTA: 10:00 HORAS
ENDEREÇO ELETRÔNICO DA DISPUTA: www.bllcompras.org.br.

O envio da proposta no sistema BLL exigida neste Edital ocorrerá por meio de chave de acesso e senha, conforme Decreto 10024/2019.

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Prefeitura do Município de Cajati - SP, por meio da Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas – Departamento de Suprimentos, sediada na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati - SP, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **(menor preço por item)**, no modo de disputa **ABERTO E FECHADO**, nos termos dos artigos 56, 78 e 82 e demais da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, atualizada pela Lei Complementar 147/2014, de 07 de agosto de 2014, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023; das exigências estabelecidas neste Edital, a Lei nº 8429/1992 de 02/06/1992, Decretos Municipais 1926/2022 de 1948/2023, 1940/2023, 1963/2023 e 1991/2023.

A presente licitação terá os itens **01, 02, 03, 05, 06 e 07** reservados às beneficiárias da Lei Complementar nº 123/2006, nos termos do seu art. 48, inciso III, alterado pela Lei Complementar nº 147/2014.

Recebimento das propostas a partir das 08 horas de 14/08/2024 até as 08h59min do dia 28/08/2024.
Abertura das propostas: às 09 horas de 28/08/2024.
Início da sessão de disputa de preços: às 10 horas do dia 28/08/2024.
REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).
LOCAL: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura do Município de Cajati - SP, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência do edital, por meio de SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP).**

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2024/2025, na classificação abaixo:
Gestão/ Unidade: Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas
Fonte: Tesouro ou outra a ser indicada pela Secretaria Municipal de Finanças e Tributação
Elemento de Despesa: 3.3.90.30 - Material de Consumo
2.2. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.
3.2 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões.
3.3 É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas, por se tratar de aquisição de produtos de pronta entrega.
3.4 É vedada a subcontratação do objeto deste Pregão Eletrônico.
3.5 Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal, Distrital ou que esteja cumprindo período de impedimento de licitar no âmbito da Administração Municipal de Cajati - SP.
3.6 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.
3.7 O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:
a) Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil (ANEXO 04)
b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil (ANEXO 04) e
c) Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo se houver; em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro, incluir no ícone DOCUMENTOS COMPLEMENTARES da plataforma, a inserção de catálogos do fabricante. (Quando necessário) "A empresa participante do certame não deve ser identificada". Art. 30, § 5º do Decreto nº 10024/2019.

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

3.8 O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará à Bolsa de Licitações do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, anexo 04.
3.9 A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo 09 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/ EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da Lei Complementar 123/ 2006, atualizada pela Lei Complementar 147/ 2014.
3.10 Os itens 01, 02, 03, 05, 06 e 07 são reservados às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/ 2006, nos termos do seu art. 48, inciso III, alterado pela Lei Complementar nº 147/ 2014 e demais disposições contidas neste instrumento convocatório.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
c) abrir as propostas de preços;
d) analisar a aceitabilidade das propostas;
e) desclassificar propostas indicando os motivos;
f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
h) declarar o vencedor;
i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
j) elaborar a ata da sessão;
k) encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicar os atos, homologar e autorizar a contratação, podendo ainda, a Autoridade competente retornar os autos para saneamento de irregularidades, revogar ou anular o procedimento;
l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES:

4.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 3.6 “a”, com firma reconhecida e/ ou assinatura digital, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.
4.3 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
4.4 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati/SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

4.5 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.

4.6 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.7 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

PARTICIPAÇÃO:

4.8 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

4.9 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

4.10 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.

4.11 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

4.12 Poderão participar desta licitação as pessoas jurídicas legalmente constituídas que atenderem a todas as exigências deste Edital, inclusive quanto à documentação, **sendo vedada a participação de empresas cuja atividade não seja compatível com o objeto solicitado.**

4.13 A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, além da apresentação da declaração constante no anexo 09 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitada no sistema, informar no campo próprio do modelo de proposta do Anexo 03, seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade no desempate. (artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, atualizada pela Lei Complementar 147/2014.

4.14. Poderão participar deste Pregão Eletrônico às empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL, com o Anexo 04 e subitens;

4.15. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.15.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.15.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.15.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.15.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º e 14º da Lei nº 14133/2021;

4.15.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.15.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

4.15.7. Que estejam impedidas de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Cajati, ou que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública perante os Tribunais de Contas.

4.16 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600, ou através da Bolsa de Licitações do Brasil ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado, marca e modelo (se houver) e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa proposta.

5.2. O envio da proposta, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.4. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inseridos no sistema;

5.5. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.6. Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

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 por item;

6.1.2. Marca, Modelo (se houver modelo específico) e Fabricante;

6.1.3. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Adjudicatária.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado ou da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do Contrato nos termos dos artigos 155 à 163 da Lei Federal nº 14133/2021.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati/SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

6.6.2. Deverá ser observada pelas licitantes a retenção do Imposto de Renda conforme Decreto Municipal nº 1991/2023 e a IN RFB nº 1.234/2014.

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

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R$ 0,10 (dez centavos).

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 10 (dez) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10 (dez) por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.1. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati/SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

7.13.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
7.14. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
7.17. 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.
7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
7.19. O Critério de julgamento adotado será o menor preço unitário por item, conforme definido neste Edital e seus anexos.
7.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
7.21. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
7.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei Federal nº 14.133/2021.
7.22. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
7.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
7.23.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
7.23.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 03 (três) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados. Caso não haja campo para anexar a proposta na plataforma BLL em documentos complementares, a mesma deverá ser encaminhada para o e-mail compras@cajati.sp.gov.br no prazo já mencionado, e será disponibilizado aos demais no campo DOCUMENTOS da plataforma BLL, sendo esta opção devidamente identificada no chat de mensagens da licitação.
7.23.3. O prazo de 03 (três) horas previsto no item anterior será contado quando houver, de acordo com o expediente na Prefeitura do Município de Cajati – SP.
7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto nº 10.024/2019.

8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.3. **O licitante deverá apresentar juntamente com a proposta, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO, Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos de atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos do ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.**

8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6.1. O prazo de 03 (três) horas previsto no item anterior será contado quando houver, de acordo com o expediente na Prefeitura do Município de Cajati – SP.

8.7. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificadamente do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.7.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do produto ofertado, além de outras informações pertinentes, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.10. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.10.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.10.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. A proposta final do produto do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 03 (três) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
9.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
9.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
9.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução da Ata de Registro de Preços e aplicação de eventual sanção à Adjudicatária, se for o caso.
9.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, vinculam a Adjudicatária.
9.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.
9.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
9.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
9.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
9.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
9.8. A não apresentação da proposta no prazo estipulado no item 8.1 levará a desclassificação da empresa e às penalidades previstas nos itens 19.1 e 19.3 do edital.
9.9. Deverá ser apresentada juntamente com a proposta a Declaração solicitada no item 8.3 do edital, sob pena de Desclassificação da mesma. O modelo referencial do anexo III deste edital possui em seu corpo a referida Declaração para conhecimento dos licitantes.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema eletrônico, em formato digital, através de chave eletrônica, no prazo de no máximo 03 (três) horas, contados da solicitação do pregoeiro, após a análise da fase de Julgamento das Propostas.
10.1.1. Poderão as licitantes, conforme disponibilidade da plataforma de disputa eletrônica, anexar os documentos no momento do cadastramento da proposta eletrônica, ficando o prazo do item 10.1 para sanar eventuais falhas na documentação apresentada ou inclusão de documentos que achar necessário, sendo os mesmos verificados pelo Pregoeiro após o término do prazo previsto no item anterior.
10.1.2. O prazo de 03 (três) horas previsto no item 10.1 será contado quando houver, de acordo com o expediente na Prefeitura do Município de Cajati – SP.
10.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
10.2.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/)

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

10.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
10.2.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
10.2.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
10.2.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
10.2.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
10.2.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, atualizada pela Lei Complementar 147/2014, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
10.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de inabilitação.
10.3.1. Caso haja divergência entre os documentos solicitados na plataforma BLL e os do edital, deverão prevalecer os documentos solicitados no edital que é a Lei Interna da Licitação, porém, nesses casos, após a verificação do Pregoeiro de inconsistências e divergências na plataforma BLL, serão solicitados os documentos complementares à licitante vencedora, nos termos do item 10.20 que serão posteriormente disponibilizados no campo DOCUMENTOS da plataforma para conferência e acompanhamento das demais licitantes.
10.4. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
10.5. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
10.5.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
10.6. Ressalvado o disposto no item 5.3 e 10.1, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:
10.7. **Habilitação jurídica:**
10.7.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
10.7.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
10.7.3. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
10.7.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

10.7.5. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

10.8. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

10.8.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.8.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.8.3. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

10.8.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.8.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.8.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.8.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;

10.8.8. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.8.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

10.9. **Qualificação Econômico-Financeira**.

10.9.1 Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão inferior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega dos envelopes;

10.9.2. Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão inferior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega dos envelopes, ou nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

10.10. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

10.10.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.11. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.12. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.13. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.14. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.15. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, atualizada pela Lei Complementar 147/2014, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.16. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

10.16.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre os itens de menores valores cuja retiradas sejam suficientes para a habilitação do licitante nos remanescentes.

10.17. **Qualificação Técnica:**

10.17.1. Declaração de Inidoneidade (Anexo 6 do Edital);

10.17.2. Declaração de Fato Impeditivo (Anexo 7 do edital);

10.17.3. Declaração que não emprega menor e que 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 e de que não foi 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; (Anexo 8 do edital);

10.17.4. Declaração de Responsabilidade (Anexo 10 do edital);

10.17.5. Declaração de ausência de parentesco e vínculo (Anexo 11 do edital);

10.17.6. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (Anexo 12 do edital);

10.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10.19. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 64 e IN 73/2022, art. 39, §4º):

10.19.1. 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

10.19.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

10.20. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.20.1. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação, conforme Artigo 68, §1º da Lei Federal nº 14133/2021.

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

10.21. Na hipótese de o licitante não atender às 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, observado o prazo disposto no subitem 10.20.1.
10.22. 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.
10.23. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
10.24. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de análise de habilitação, após comunicação do Pregoeiro informando o horário e data no chat de mensagens da licitação, será concedido o prazo de no mínimo 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema e atenderá o disposto no Artigo 165 da Lei Federal nº 14133/2021.
11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito. Os recursos interpostos fora do prazo ou por outros meios que não sejam o eletrônico, no portal da licitação, mão serão conhecidos.
11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, atualizada pela Lei Complementar 147/2014. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Autoridade Competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
14.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.
14.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.
14.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns)/ lote(s), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
14.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
14.6. A minuta da futura Ata de Registro de Preços se encontra no Anexo 13 do edital.

15. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

15.1. Considerando o prazo de validade estabelecido na Cláusula Segunda, da presente Ata, e, em atendimento ao artigo 82, inciso VI da Lei Federal nº 14133/2021, é possível o reajustamento de preços, nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do Artigo 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, ou de redução dos preços praticados no mercado.
15.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do artigo 124 da Lei nº 14.133/21, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro procedimento licitatório.
15.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pela Prefeitura do Município de Cajati para alteração, por aditamento, do preço da Ata.
15.4. **Eventual solicitação de reequilíbrio não vincula a entrega do pedido, vez que a inadimplência do CONTRATADO ensejará as cominações estabelecidas na legislação pertinente, e ainda, poderá ensejar as medidas judiciais cabíveis**.

16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência – Anexo I.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

16.2. A adjudicatária deverá manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA

17.1. As obrigações da Adjudicatária são as aqui mencionadas além das estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I do edital).
17.2. Realizar os fornecimentos, estritamente de acordo com o Termo de Referência, bem como no prazo e quantitativo estabelecidos em solicitação expedida pela unidade requisitante, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Cajati, estarem em desacordo com as referidas especificações.
17.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
17.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
17.5. 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;
17.6. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique na entrega do objeto contratual.
17.7. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
17.8. 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 14.133/2021.
17.9. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
17.10. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução desta Ata de Registro de Preços;
17.11. 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.
17.12. Realizar os fornecimentos no prazo preestabelecido e de acordo com as especificações;
17.13. Refazer, às suas expensas, fornecimentos se estiverem em desacordo com as especificações básicas, e/ou aquele em que for constatado dano, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente, no prazo máximo de 02 (dois) dias;
17.14. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta Licitação;
17.15. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela Prefeitura do Município de Cajati.
17.16. Manter durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

17.17. Designar preposto durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, para representá-la sempre que seja necessário.
17.18. **Apresentar na assinatura da Ata de Registro de Preços:** Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular; bem como documento que comprove que a empresa produtora dos alimentos tem Registro e é inspecionado por serviços oficiais.

18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta-corrente da adjudicatária, por ordem bancária, 30 (trinta) dias após a locação e emissão da Nota fiscal, devidamente atestada pela CONTRATANTE.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA OS LICITANTES / CONTRATADOS.

19.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e Lei nº 8.429/1992 a licitante/contratada que com dolo ou culpa:
a) 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;
b) Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
b.1) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
b.2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
b.3) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
d) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
e) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
f) der causa à inexecução total do contrato;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
i) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
j) fraudar a licitação.
k) praticar ato fraudulento na execução do contrato.
l) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
l.1) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
l.2) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
m) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
n) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846 de 2013.
19.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

b) multa, conforme definido nos itens 19.4, 19.5 e 19.6 do edital;
c) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "a" "b", "c", "d", "e", "f" e "g" do item 19.1 do edital, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "h", "i", "j", "k" "l", "m" e "n" do item 19.1 do edital, bem como nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021), enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
19.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
b) as peculiaridades do caso concreto
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
19.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
19.4.1. Para as infrações previstas no item 19.1, letras "a" "b", "c", "d", "e", "f" e "g", a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato.
19.4.2. Para as infrações previstas no item 19.1, letras "h", "i", "j", "k" "l", "m" e "n", a multa será de 15% a 30% do valor do contrato.
19.5. 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.
19.6. 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.
19.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas no item 19.1, letras "a" "b", "c", "d", "e", "f" e "g", 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 03 (três) anos.
19.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações no item 19.1, letras "h", "i", "j", "k" "l", "m" e "n", bem como pelas infrações administrativas previstas no item 19.1, letras "a" "b", "c", "d", "e", "f" e "g" que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
19.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 19.1, letra "c", caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades previstas no edital.
19.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846 de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
19.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133/2021).

19.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

19.14. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pela Prefeitura do Município de Cajati – SP, deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com a Prefeitura do Município de Cajati - SP, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

19.15. 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.

19.16. 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.

19.17. 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.

19.18. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

19.19. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos eventualmente causados à Administração Pública Municipal.

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

19.20.1. A relação familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade, até o terceiro grau, ou por afinidade, até o segundo grau**) com servidor público municipal ou entre os sócios das empresas licitantes, bem como a identidade de sócios entre as empresas licitantes, são elementos que podem levar à conclusão de comportamento inidôneo (conforme modelo de declaração - ANEXO XI).**

19.20.2. As licitantes deverão informar, nos termos do art. 7º, inciso III da Lei Federal 14.133/2021, se há ou não integrante do seu quadro societário que guarde **vínculo de parentesco (colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, ou de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista e civil**) com servidor público municipal.

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

19.22. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº. 14133/2021 e subsidiariamente

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

(e no que couber) a Lei Federal nº. 9.784/1999.
19.23 Se no decorrer do processo de aplicação de penalidade houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846 de 2013, como ato lesivo à Administração Pública Nacional ou Estrangeira, cópias do processo administrativo, necessárias a apuração de responsabilidade da empresa deverão ser remetidas a autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização (PAR).
19.23.1. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública Nacional ou Estrangeira nos termos da Lei nº 12.846 de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
19.23.2. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública, resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
19.24. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
19.25. O prazo para pagamento das multas será de 10 (dez) dias úteis a contar da data de recebimento da cobrança respectiva pela EMPRESA. A critério da Administração e em sendo possível, o valor devido será descontado da importância que a EMPRESA tenha a receber do MUNICÍPIO DE CAJATI. Não havendo pagamento pela EMPRESA, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se a EMPRESA ao processo executivo.
19.26. Os valores referentes às multas e demais importâncias, quando não ressarcidas pela EMPRESA, serão atualizadas pelo IPCA-IBGE – Índice de Preços ao Consumidor Amplo, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, vigente à época, ou outro que legalmente o substitua ou represente, calculado pro rata die e acrescido de juros de mora de 6% (seis por cento) ao ano.
19.27. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Portal da Transparência, Egrégio Tribunal de Contas do Estado de São Paulo e SICAF.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1. Até 03 (três) dias úteis antes da abertura do certame, qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital, nos termos do Artigo 164 da Lei Federal nº 14133/2021.
20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compras@cajati.sp.gov.br, através da plataforma 1 Doc direcionada ao Departamento de Suprimentos ou por petição dirigida ou protocolada no Setor de Protocolo da Prefeitura do Município de Cajati – SP, localizado na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati – SP (11950-000), nos horários das 08:00 às 11:30 horas e das 13:30 às 17:00 horas.
20.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
20.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
20.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
20.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
20.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

certame.
20.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
20.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
21.2. 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.
21.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
21.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
21.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
21.6. 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.
21.7. 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.
21.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
21.9. 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.
21.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
21.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico WWW.BLL.ORG.BR e WWW.CAJATI.SP.GOV.BR link Pregões Eletrônicos, e ainda no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).
21.12. Conforme Artigo 49, inciso II da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, "*se não houver um mínimo de 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório*", ficando condicionado a validade da licitação a efetiva participação de no mínimo 03 (três) empresas em condições de efetiva competição.
21.13. Caso não seja obtido o número mínimo de 03 (três) empresas em condições de efetiva competição, o mesmo terá prosseguimento mesmo com número inferior de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte previstos na legislação, desde que o valor alcançado seja compatível com os orçados pela Administração; O item será considerado FRACASSADO caso não alcance preços compatíveis com os orçados pela Administração.

Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
ANEXO I - Termo de Referência;

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati/SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

ANEXO II – Exigências para Habilitação;
ANEXO III – Modelo de proposta;
ANEXO IV – Termo de Adesão – BLL
ANEXO V – Custo pela utilização do sistema;
ANEXO VI – Declaração Inidoneidade
ANEXO VII – Declaração de Fato Impeditivo
ANEXO VIII – Declaração que não emprega menor e de que 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 e de que não foi 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;
ANEXO IX – Declaração ME/ EPP
ANEXO X – Declaração Responsabilidade
ANEXO XI – Declaração de ausência de parentesco e vínculo
ANEXO XII - Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
ANEXO XIII – Minuta da Ata de Registro de Preços
ANEXO XIV – Termo de Ciência e de Notificação

Cajati/ SP, 13 de agosto de 2024.

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Departamento de Suprimentos

GABRIEL ORBELI FRANÇA
Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

RONALDO DE OLIVEIRA PINTO
Prefeito Municipal em Exercício

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati/SP

ANEXO 01
TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO / JUSTIFICATIVA:
Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura do Município de Cajati - SP, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência do edital, conforme Termo de Referência em anexo, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Em caso de divergência existente entre as especificações dos itens que compõem o objeto descrito no site da BLL e as especificações constantes deste Termo, prevalecerão as últimas.

PREGÃO ELETRONICO Nº 044/2024

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNIDADE	VL UNIT	VALOR TOTAL
1	**CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE,** resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	**210**	**KG**	R$ 37,68	R$ 7.912,80
2	**CARNE MOÍDA**, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	**125**	**KG**	R$ 30,19	R$ 3.773,75
3	**CARNE BOVINA DE 1ª**, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	**230**	**KG**	R$ 45,64	R$ 10.497,20
4	**CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA).** Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	**200**	**KG**	R$ 31,86	R$ 6.372,00
5	**CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO)**. Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos	**200**	**KG**	R$ 65,09	R$ 13.018,00

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (12 / 174) - 1185/2345

	trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a - 18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF				
6	**CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM).** Características: o produto deve apresentar se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de - 12º C ou mais frio.	**526**	**KG**	R$ 33,63	R$ 17.689,38
7	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO**, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	**390**	**KG**	R$ 13,07	R$ 5.097,30
8	**CARNE SUÍNA, lombo**, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/ 10/ 78) e (MA. 2244/ 97), (lei estadual 8.208/ 92 e portaria 1210/ 06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	**180**	**KG**	R$ 27,59	R$ 4.966,20
9	**PEIXE CABRINHA (FILÉ)**, sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	**200**	**KG**	R$ 54,58	R$ 10.916,00
10	**FRANGO SEMI-PROCESSADO**; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/ 10/ 78) e (Portaria 210, de 10/ 11/ 98)	**295**	**KG**	R$ 16,07	R$ 4.740,65
11	**FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO;** resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor	**260**	**KG**	R$ 14,42	R$ 3.749,20

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (20 / 174) - 1136/2345

	próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/ 78) (MA.2244/ 97) e (port.210/ 98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura				
12	**MORTADELA FATIADA,** constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 5 (decreto 12486 de 20/ 10/ 78), instrução Normativa nº20 de 31/ 07/ 2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	**274**	**KG**	R$ 32,16	R$ 8.811,84
13	**PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO,** sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	**1145**	**KG**	R$ 19,40	R$ 22.213,00
14	**PRESUNTO.** Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	**329**	**KG**	R$ 36,71	R$ 12.077,59
15	**QUEIJO MUÇARELA FATIADO,** sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/ 09/ 97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/ 10/ 78).	**869**	**KG**	R$ 48,76	R$ 42.372,44
16	**QUEIJO PRATO, FATIADO.** Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ ou sólidos de origem láctea e/ ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/ 09/ 97, M.A.P.A entre outras.	**200**	**KG**	R$ 52,61	R$ 10.522,00

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (24 de 174) - 1187/2345

17	**QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA.** Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	**260**	**KG**	R$ 50,09	R$ 13.023,40
18	**SALSICHA TIPO HOT DOG.** Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	**560**	**KG**	R$ 13,95	R$ 7.812,00
19	**HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal)**; pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação/ validade/ peso, carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	**168**	**CX**	R$ 62,08	R$ 10.429,44
20	**LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA.** Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	**300**	**KG**	R$ 27,45	R$ 8.235,00
21	**PERNIL SUÍNO,** desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando	**180**	**KG**	R$ 23,07	R$ 4.152,60

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (25 / 174) - 1688/2345

	aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.				
22	**LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA**, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/ 10/ 78).	**190**	**KG**	R$ 23,27	R$ 4.421,30
23	**TOUCINHO (BACON)**; preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/ 10/ 1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	**120**	**KG**	R$ 32,26	R$ 3.871,20
24	**CARNE BOVINA FÍGADO,** fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	**60**	**KG**	R$ 18,23	R$ 1.093,80
25	**MANTAS DE CARNE**, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	**60**	**KG**	R$ 43,04	R$ 2.582,40
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO				**R$ 240.350,49**	

Obs.: As cotações de preços integram o procedimento e foram efetuadas conforme parâmetros definidos no Artigo 23 da Lei Federal nº 14133/ 2021.

a) PAGAMENTO

a.1) O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal fatura.

a.2) As notas fiscais faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Adjudicatária e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

a.3) O pagamento será feito mediante crédito em conta-corrente em nome da adjudicatária em banco por ela indicado.

a.4) As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento para o exercício de 2024/ 2025, na classificação abaixo:
Gestão/ Unidade: Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas
Fonte: Tesouro ou outra a ser indicada pela Secretaria Municipal de Finanças e Tributação
Elemento de Despesa: 3.3.90.30 - Material de Consumo

a.5) As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta da futura Ata de Registro de Preços.

b) LOCAL DE ENTREGA E PRAZO

b.1) Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do demandante nos prédios públicos da prefeitura relacionados no item 5.4 do Termo de Referência do edital, com prazo máximo de 5 (cinco) dias consecutivos após o recebimento do pedido de compra.

b.2) Todos os materiais serão solicitados de forma parcelado conforme a necessidade do município

b.3) Os materiais deverão ser entregues no prazo de 5 dias consecutivos a contar do recebimento do pedido.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati/SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 10/2024 – SEDS DPS DICRAS – CASA DA FAMÍLIA I

TIPO DA DEMANDA:

( ) Serviços e fornecimentos contínuos **(art. 6, inc. XV)**
( ) Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra **(art. 6º, inc. XVI)**
( ) Serviços não contínuos ou contratados por escopo **(art. 6º, inc. XVII)**
( ) Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual **(Art. 6º, inc. XVIII)**
( ) Serviço de obra e/ou engenharia
(X) Aquisição de material de consumo
( ) Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
( ) Locações
( ) Outro:

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Aquisição desses produtos alimentícios para uso de lanches para os usuários dos serviços do SCFV e PAIF do CRAS – Casa da Família I.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente temos pactuado em nosso cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de material de limpeza e higiene, são usados para manter limpo os locais onde ocorrem as atividades (oficinas) que acontecem diariamente e na composição e/ou transformação dos produtos para a confecção de objetos e itens de lembrança e recordação para eventos especiais comemorativos tais como: Dia da Mulher, Pascoa, dia das mães, dia dos pais, Dia da família, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia das crianças e comemoração natalina.

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de limpeza e higiene consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";

Programação de Atendimento em 2024

Grupos:

- 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
- 70 crianças de 7 a 12anos – SCFV
- 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
- 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
- 70 idosos – SCFV
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher- março/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos;100 crianças

Pascoa (família) - abril/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos

Dia das mães – maio/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos

Combate a pedofilia – maio/2024: 50 crianças

Mês junino – junho/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos

Dia dos Pais – agosto/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos

Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2024: 40 adolescentes

Independência do Brasil – Setembro/2024: 60 adolescentes, 70 idosos

Dia do Idoso – outubro/2024: 70 idosos

Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes

Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5º feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

Os itens alimentícios que contém este DFD, têm por estimativa atender o público pertencente as ações pertinentes a este CRAS, com as atividades em grupos desenvolvida pelo SCFV e PAIF e suas temáticas para crianças, adolescentes, idosos e adultos, recorrentes ou novos. Dentro de um período de 01 (um) ano, estimamos 4.800 comparecimentos de crianças, 2880 comparecimentos de adolescentes; 3.360 comparecimentos de idosos e 720 comparecimentos de adultos, totalizando 11.760 comparecimentos no ano de 2024.

Relacionando neste DFD, os itens que comporão a alimentação nos dias de atividades, datas especiais, comemorativas e confraternizante e viagens.

Baseado no planejamento de atendimento de 980 usuários mensal entre crianças, adolescentes e idosos em 40 grupos ao mês, as quantidades são estimadas para 01 (um) ano, dos seguintes grupos

	GRUPO	Quantidade	1ª Semana	2ª Semana	3ª Semana	4ª Semana	5ª Semana
	DESCRIÇÃO ⟹		Salsicha	Frango	Queijo e Mortadela	Carne Moída	Hamburguer
			KG/Semana	kg/semana	6kg queijo e 5kg mortadela/semana	kg/semana	caixa com 36 unid
SEGUNDA-FEIRA	CRIANÇAS 3 A 6 ANOS - 30 ADOLESCENTES - 40	70	6	5	11	5	2
TERÇA-FEIRA	CRIANÇAS 3 A 6 ANOS - 30 ADOLESCENTES - 40	70	6	5	11	5	2
QUARTA	CRIANÇAS 7 A 11	60	5	5	10	4	2
QUINTA	CRIANÇAS 7 A 11	60	5	5	10	4	1
SEXTA-FEIRA	IDOSO	60	5	5	10	5	1
SEMANAL		320	27	25	52	23	8
ANUAL			324	300	624	276	96

Estima-se unidade de salsicha = 0,050 gr x 2 unidade por pessoa = 0,110 gr x 70 pessoas/dia = 07 kg

Estima-se que 01 kg de frango para torta, são 20 pedaços x 2 un/pessoa = 40 pedacos (2 kg). Para atender 70 pessoas /dia 4 kg

Estima-se que a unidade de queijo para 01 kilo é de 25 fatias e mortadela 35 fatias (3 kg queijo e 2,5 kg mortadela) x 02 lanches por pessoa (6kg queijo + 5 kg mortadela)

Estima-se porção de carne moida de 0,040 gr para lanche x 70 pessoas = 2,800 kg x 02 unidades/pessoa = 5,600 kg

Estima-se 02 hamburguer/pessoa para 5ª semana dos meses janeiro, abril, julho, agosto, outubro

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

alimentícios	UND	DESCRIÇÃO TÉCNICA	JUSTIFICATIVA POR ITEM	VALOR MÉDIO R$
276	Kg	Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 28,00 R$7.728,00
240	Kg	Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 21,05 R$ 5.052,00
300	Kg	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de visceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 12,49

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (30 / 174) - 1790/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

		entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.		R$ 3.747,00
384	Kg	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA 364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 43,84 R$16.834,56
324	Kg	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 9,30 R$ 3.013,20
60	Kg	Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 11,40 R$ 684,00
96	Cx	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do	R$ 58,00

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

		estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 5.568,00
120	Kg	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R$ 22,50 R$ 2.700,00
TOTAL TOTAL				**R$ 45.326,76**

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Estimou-se a contratação baseada na quantidade de usuários pactuados de acordo com a expectativa de acesso e aumento da demanda em conformidade como o LOAS/SUAS.

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando o vencimento da Ata de Registro de Preço vigente se encerra em 26/04/2024 a data para nova contratação se faz necessária a partir de 27/04/2024.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO

Os itens de que fala este DFD deverão ser disponibilizados na data prevista de acordo com o planejamento das ações e atividades rotineiras e datas especiais com os grupos atendidos pelos serviços do CRAS – Casa da Família I.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL
Unidade requisitante/demandante: CRAS CASA DA FAMÍLIA I

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

Responsável pela demanda: Paulo Clemente da Silva	
Secretaria demandante: Municipal da Assistência Social	
E-mail: cras@cajati.sp.gov.br	Telefone: (13) 3854-1248 38544-3565

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 07/2025 – SEDS DPS DICRAS – CASA DA FAMÍLIA II

TIPO DA DEMANDA:

( ) Serviços e fornecimentos contínuos **(art. 6, inc. XV)**
( ) Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra **(art. 6º, inc. XVI)**
( ) Serviços não contínuos ou contratados por escopo **(art. 6º, inc. XVII)**
( ) Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual **(Art. 6º, inc. XVIII)**
( ) Serviço de obra e/ou engenharia
(X) Aquisição de material de consumo
( ) Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
( ) Locações
( ) Outro:

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Aquisição de carnes e frios para uso das atividades com os usuários nos serviços do SCFV e PAIF do CRAS – Casa da Família II.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, pobreza, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV, é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (37 / 174) 4200/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política social.

Atualmente temos pactuado em nosso cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Pascoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";

Programação de Atendimento em 2025

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

Grupos:

- 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
- 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
- 70 idosos – SCFV
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos

Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos

Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes

Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos

Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos

Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes

Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos

Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos

Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

Os itens de carnes e frios que contém este DFD, têm por estimativa atender o público pertencente as ações pertinentes a este CRAS, com as atividades em grupos desenvolvida pelo SCFV e PAIF e suas temáticas para adolescentes, idosos e adultos, recorrentes ou novos. Dentro de um período de 01 (um) ano, estimamos 3.360 comparecimentos de adolescentes; 6.720 comparecimentos de idosos e 720 comparecimentos de adultos, totalizando 10.800 comparecimentos no ano de 2025.

Relacionando neste DFD, os itens que comporão a alimentação nos dias de atividades, datas especiais, comemorativas e confraternizante e viagens.

Baseado no planejamento de atendimento de 1120 usuários mensal entre adolescentes e idosos em 40 grupos ao mês, as quantidades são estimadas para 01 (um) ano, dos seguintes grupos

CARNES E FRIOS

QTDE. ESTIMADA	UNID	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA POR ITEM	VALOR MÉDIO
30	kg	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 47,18 30 quilos: R$ 1.415,40
20	kg	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 1ª qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 38,64 20 quilos: R$ 772,80

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati/SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

		de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.		
30	kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada sem tempero. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 10,10 30 quilos: R$ 303,00
25	kg	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 19,67 25 quilos: R$ 491,75
15	kg	Linguiça, defumada, calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimento, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco plástico.	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 22,00 15 quilos: R$ 330,00

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

30	kg	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 26,64 30 quilos: R$ 799,20
10	kg	Mortadela, fatiada, constituída da mistura de carne bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25%de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade e isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega. Acondicionado em saco atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso na composição de lanches em um período de 01(um) ano a ser servido durante as atividades rotineiras de grupos com os 70 adolescentes 1 vez na semana; 70 idosos 2 vezes na semana; 30 adultos 2 vezes ao mês	R$ 30,50 10 quilos: R$ 305,00
15	kg	Peito de frango sem osso congelado sem tempero. Acondicionado em embalagem de filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 17,34 15 quilos: R$ 260,10

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati/SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (42 / 174) 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

		Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.		
30	kg	Presunto magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico.	Para uso na composição de lanches em um período de 01(um) ano a ser servido durante as atividades rotineiras de grupos com os 70 adolescentes 1 vez na semana; 70 idosos 2 vezes na semana; 30 adultos 2 vezes ao mês	R$ 38,99 30 quilos: R$ 1.167,70
40	kg	Queijo; muçarela, fatiada; embalado em plástico inviolável, com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	Para uso na composição de lanches em um período de 01(um) ano a ser servido durante as atividades rotineiras de grupos com os 70 adolescentes 1 vez na semana; 70 idosos 2 vezes na semana; 30 adultos 2 vezes ao mês	R$ 54,06 40 quilos: R$ 2.162,40
20	kg	Salsicha tipo hot dog, composta de carnes bovinas, frescas com condimentos triturados e cozidos, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade.	Para uso na composição de lanches em um período de 01(um) ano a ser servido durante as atividades rotineiras de grupos com os 70 adolescentes 1 vez na semana; 70 idosos 2 vezes na semana; 30 adultos 2 vezes ao mês	R$ 15,40 20 quilos: R$ 308,00
10	Kg	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R$ 42,72 10 quilos: R$ 427,20

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

Estimou-se a contratação baseada na quantidade de usuários pactuados de acordo com a expectativa de acesso e aumento da demanda em conformidade como o LOAS/SUAS.

Foi considerado o valor médio e tem como base uma pesquisa simples on-line no site de cotação para itens de carnes e frios (http://ciagri.iea.sp.gov.br/nia1/precos_medios.aspx?cod_sis=4) do Instituto da Economia Agrícola e comparado com o contrato de licitação anterior e já previsto no orçamento de PPA, LDO, LOA, etc.

Estimativa de valor total a ser contratada para carnes e frios em 01 ano: R$ 8.742,55 (oito mil, setecentos e quarenta e dois reais e cinquenta e cinco centavos).

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Subsequente ao vencimento da Ata de Registro de Preço vigente de 2024

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO

Os itens de que fala este DFD deverão ser disponibilizados na data prevista de acordo com o planejamento das ações e atividades rotineiras e datas especiais com os grupos atendidos pelos serviços do CRAS – Casa da Família II.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL	
Unidade requisitante/demandante: CRAS CASA DA FAMÍLIA II	
Responsável pela demanda: Ana Lúcia de Lara	
Secretaria demandante: Municipal da Assistência Social	
E-mail: crascentralcajati@gmail.com	**Telefone: (13) 3854-4722**

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 013/2025 – SEDS DPS-ILPI – PRO IDOSO

TIPO DA DEMANDA:

( ) Serviços e fornecimentos contínuos **(art. 6, inc. XV)**
( ) Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra **(art. 6º, inc. XVI)**
( ) Serviços não contínuos ou contratados por escopo **(art. 6º, inc. XVII)**
( ) Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual **(Art. 6º, inc. XVIII)**
( ) Serviço de obra e/ou engenharia
( ) Aquisição de material de consumo
( ) Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
( ) Locações
(x) Outro: Aquisição de produtos alimentícios

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Aquisição de carnes e laticínios do serviço da ILPI Instituição de Longa Permanência para Idosos – Pro Idoso de Cajati para uso no ano de 2025, junto a secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na ILPI diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

1-Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15% das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.

2- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.

3- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

4- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;

5- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.

6- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição.

Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

Item	*Produto*	*Qtde*	*Unidade*	*Descrição*	*Justificativa*
1	Contra filé	180	Quilogramas	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	Rico em proteínas, esse corte de carne é essencial para a construção e reparação dos tecidos do nosso corpo. Além disso, é uma excelente fonte de ferro, fundamental para a produção de células vermelhas do sangue e para o transporte de oxigênio pelo organismo. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

2	Paleta	180	Quilogramas	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	Considerado uma ótima fonte de proteínas, rico em potássio, fósforo e sódio. A paleta também é cheia de aminoácidos, rico em mineiras e ferro. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
3	Carne bovina moída	200	Quilogramas	Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	A carne moída é uma fonte usado tanto para as principais refeições almoço e jantar como também no lanche da tarde, sendo usada para tortas, pães recheados. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
4	Mortadela	24	Quilograma	Mortadela fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de pôr embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos	A mortadela é um alimento ao qual traz lembranças para os acolhidos de quando estavam em suas casas, a mortadela é um dos poucos alimentos na classificação de frios que podem ser deixados por um período fora da geladeira, com isso muito dos idosos da unidade por muito tempo não tinham geladeiras, como armazenar esses alimentos. Mortadela é consumida no café da tarde. 24kg/12 meses= 2 kg ao mês Podendo ser oferecido uma vezes na semana.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (47 / 174) 27/10/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

				administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura	
5	Peito de Frango	200	Quilogramas	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros. O peito de frango é uma fonte usado tanto para as principais refeições almoço e jantar como também no lanche da tarde, sendo usada para tortas, pães recheados. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
6	Presunto	24	Quilogramas	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de pôr embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	O presunto é um verdadeiro ex-libris da gastronomia. Além de um sabor único, o consumo regular de presunto, garante ao organismo nutrientes essenciais para o seu bom funcionamento como: ferro, minerais, ácido fólico e vitamina E, B1, B6 e B12. 26kg / 12 meses= 2 kg ao mês
7	Queijo prato	60	Quilogramas	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a	O queijo é fonte de proteínas de alta qualidade, fortalecendo a saúde da pele e do cabelo. Além disso, é fonte de cálcio – benefícios para os dentes e ossos – além de auxiliar na recuperação muscular. 60kg/ 12 meses = 5 kg por mês sendo consumido 2 vezes ao mês. O queijo prato é utilizada para preparação de vários pratos, macarrão com molho branco, tortas e misto quente.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (48 de 174) 12/11/2345

				legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	
8	Queijo Muçarela	120	Quilogramas	Queijo mussarela fatiado. Queijo mussarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de pôr embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	Mussarela – queijo com importante quantidade de cálcio (25% da recomendação diária em 50 gramas), proteína e vitamina B12 (1,14mcg). A mussarela é utilizada para preparação de vários pratos, macarrão com molho branco, tortas e misto quente. 120kg/ 12 meses= 10 kg ao mês Divididos entre almoço, lanche da tarde e jantar.
9	Salsicha	60	Quilogramas	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	Os idosos da instituição gostam muito no lanche da tarde de consumir hot dog, com macarrão. 60kg/ 12 meses = 5 kg por mês sendo consumido uma vez ao mês apenas.
10	Coxa com sobrecoxa de frango	200	Quilograma	Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. A variação de	A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (49 / 174) 4212/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

				peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
11	Carne suína lombo	180	Quilogramas	Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	A carne suína é rica em vitaminas do complexo B, que auxiliam a conversão de alimentos em energia e melhoram aspectos da aparência física, como saúde da pele e do cabelo. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
12	Peixe	200	Quilogramas	Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	Devido à grande variedade de minerais, vitaminas e nutrientes, o peixe ajuda a prevenir tanto enfermidades físicas – como doenças cardiovasculares, diabetes, osteoporose, câncer – quanto mentais – como depressão e ansiedade. Além disso, também reduz a taxa de partos prematuros, nutrindo e fortalecendo o corpo. O peixe é utilizado uma vez a semana toda quarta-feira. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
13	Coxão mole	180	Quilogramas	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos	Excelente fonte de proteínas, essenciais para a construção e reparação dos tecidos do nosso corpo. Também é rico em ferro, mineral importante para a produção de energia e transporte de oxigênio no organismo 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

				oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
14	Filé mignion	180	Quilograma	Carne bovina desossada resfriada. FILÉ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fáscias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF.	O filé mignon tem menos gordura. Além disso, concentra boas quantidades de zinco, magnésio, fósforo e ferro. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
15	Coxinha da asa (drumette)	200	Quilogramas	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).	A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (87 / 174) 4214/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

					É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
16	Frango inteiro	200	Quilogramas	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura.	A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros. O frango inteiro é usado aos domingos como frango assado, para relembrar e trazer a lembrança da quele domingo em família. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
17	Hambúrguer	12	Caixa	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	O hambúrguer é utilizado para realizar um lanche da tarde descontraído e mais divertido. 12 cx / 12 meses= 1 cx ao mês
18	Linguiça Calabresa	60	Quilogramas	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas de pôr embalagem.	A calabresa é uma das formas mais antigas de conservação de alimentos. A calabresa é um alimento ao qual traz lembranças para os acolhidos de quando estavam em suas casas, a calabresa é um dos poucos alimentos na classificação de frios que podem ser deixados por um período fora da geladeira, com isso muito dos idosos da unidade por muito tempo não tinham geladeiras, como armazenar esses alimentos. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

				Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	
19	Linguiça toscana	60	Quilograma	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; embalagem da própria marca, contendo 1kg de linguiça; em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).	A Linguiça toscana é utilizada uma vez ao mês, na maioria das vezes sempre no churrasco ou assada. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.
20	Pernil suíno	180	Quilograma	Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	A carne suína é rica em vitaminas do complexo B, que auxiliam a conversão de alimentos em energia e melhoram aspectos da aparência física, como saúde da pele e do cabelo. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
21	Toucinho (bacon)	60	Quilogramas	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado, corte da barriga; sem costela, em manta; acondicionado em Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 500 gramas de pôr embalagem e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	A carne suína é rica em vitaminas do complexo B, que auxiliam a conversão de alimentos em energia e melhoram aspectos da aparência física, como saúde da pele e do cabelo. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.
22	Fígado	60	Quilogramas	Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais	O fígado de boi é uma das vísceras alimentares com mais fontes de nutrientes, considerado um

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

				ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	superalimento. A carne possui quase todos os minerais e vitaminas, principalmente o ferro. É um órgão do boi que é corte de carne ideal para muitas receitas culinárias no dia a dia. Rico em nutrientes e excelente fonte de Vitamina A, B6, B12, C e ainda ferro, cobre, folato, selênio, zinco e muitos outros compostos. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.
23	Carne seca	60	Quilogramas	Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação.	A carne-seca é uma das formas mais antigas de conservação de alimentos. A carne seca é um alimento ao qual traz lembranças para os acolhidos de quando estavam em suas casas, a carne seca é um dos poucos alimentos na classificação de frios que podem ser deixados por um período fora da geladeira, com isso muito dos idosos da unidade por muito tempo não tinham geladeiras, como armazenar esses alimentos. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Item	Descrição	Qtde	Vl.Unit	Vl.Total
01	Contra filé	180	R$ 43,00	R$ 7740,00
02	Paleta	180	R$ 29,50	R$ 5310,00
03	Carne bovina moída	180	R$ 28,00	R$ 5040,00
04	Mortadela	24	R$ 21,00	R$ 504,00
05	Peito de frango sem osso	180	R$ 12,49	R$ 2248,20
06	Presunto	24	R$ 30,41	R$ 790,66
07	Queijo prato	60	R$ 39,00	R$ 2340,00
08	Queijo mussarela	120	R$ 43,84	R$ 5260,80
09	Salsicha	60	R$ 9,30	R$ 558,00
10	Coxa e sobrecoxa de frango	200	R$11,40	R$ 2280,00
11	Carne suina lombo	180	R$ 21,90	R$ 3942,00
12	Peixe	200	R$ 43,00	R$ 8600,00
13	Coxão mole	180	R$ 35,00	R$ 6300,00
14	Filé mignon	180	R$ 63,00	R$ 11340,00
15	Coxinha de frango (drumette)	200	R$ 10,10	R$ 2020,00
16	Frango inteiro	200	R$ 8,80	R$ 1760,00
17	Hambúrguer	14	R$ 58,00	R$ 812,00
18	Linguiça Calabresa	120	R$ 22,50	R$ 2700,00
19	Linguiça toscana	60	R$ 19,50	R$ 1170,00
20	Pernil suíno	180	R$ 22,50	R$ 4050,00
21	Toucinho (bacon)	60	R$ 26,49	R$1589,40
22	Fígado	60	R$ 21,99	R$ 1319,40
23	Carne seca	60	R$ 21,99	R$ 1319,40
	TOTAL	2902	R$ 642,71	R$ 78.993,46

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Prioridade Média

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL	
Unidade requisitante/demandante: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social – DPS CLPI	
Responsável pela demanda: Nivea Augusto de Oliveira	
Secretaria demandante: Secretaria Municipal de desenvolvimento Social	
Email: social@cajati.sp.gov.br	Telefone: (13) 3854-4758

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 024/2024 – SEDS CREAS

TIPO DA DEMANDA:

( ) Serviços e fornecimentos contínuos **(art. 6, inc. XV)**
( ) Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra **(art. 6º, inc. XVI)**
( ) Serviços não contínuos ou contratados por escopo **(art. 6º, inc. XVII)**
( ) Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual **(Art. 6º, inc. XVIII)**
( ) Serviço de obra e/ou engenharia
(X) Aquisição de material de consumo
( ) Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
( ) Locações
( ) Outro: _____

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Locação de Carnes e Frios para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), junto à Secretaria de Desenvolvimento Social.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A aquisição de Carnes e Frios para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.
Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.
Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.
Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos.

Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º, incluído pela Lei 12.435, de 2011).
Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002

Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);
Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços

Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – CEP 11.950-000 – Cajati, SP
E-mail: administracao@cajati.sp.gov.br – Telefone: (13) 3854-8700

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (56 / 174) 32/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

socioassistenciais";
§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;
A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	**2.000**

A quantidade estimada visa atender o serviço do CREAS nas atividades em grupo e ações do ano de 2025.

A descrição do valor estimado segue a Ata: 48/2023/*modalidade:* 12 – Pregão Eletronico /*Sequencia* 63/2023/*Processo/Ano* 545/2023

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (97 / 174) 4220/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

ITEM	QUANT	MEDIDA	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA
01	50	KG	Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
02	20	KG	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (58 / 174) 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

03	50	KG	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
04	50	KG	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
05	50	KG	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (59 / 174) 1222345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

			ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
06	10	CX	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (60 de 174) 4123/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

07	05	KG	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

ITEM	*PRODUTO*	*Quantidade*	*Valor*	*Valor Total*
01	Carne Bovina Moída Congelada	*60*	*28,00*	*1,680. 00*
02	Peito de Frango	*20*	12,49	*249,80*
03	Presunto	*50*	30,41	*1,520. 50*
04	Queijo muçarela	*50*	43,84	*2,192. 00*
05	Salsicha	*50*	9,30	*465,00*
06	Hambúrguer	*10*	58,00	*580,00*
07	Linguiça defumada tipo Calabresa.	*05*	22,50	*112,50*
Total				***6,799,80***

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (67 / 76) 1224/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO
A data pretendida para esta contratação é junho de 2024, uma vez que a ata vigente tem vencimento em 21/07/2024, assim sendo, se faz necessário tal aquisição para atender a necessidade do serviço conforme solicitado na justificativa.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL
Nível de prioridade ***(MÉDIO)***, uma vez que há ata vigente tem vencimento em 21/07/2024, e se necessário tal aquisição para o segundo semestre de 2024 e primeiro semestre de 2025.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL	
Unidade requisitante/demandante: Centro de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS	
Responsável pela demanda: Claudia Aparecida da Silva Souza	
Secretaria demandante: Secretaria Municipal de desenvolvimento Social	
Email: creas@cajati.sp.gov.br	**Telefone: (13) 3854-4815**

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (62 / 174) 1225/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

GABINETE DO PREFEITO

FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 08/2024 - FSS

TIPO DA DEMANDA:

( ) Serviços e fornecimentos contínuos **(art. 6, inc. XV)**
( ) Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra **(art. 6º, inc. XVI)**
( ) Serviços não contínuos ou contratados por escopo **(art. 6º, inc. XVII)**
( ) Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual **(Art. 6º, inc. XVIII)**
( ) Serviço de obra e/ou engenharia
(X) Aquisição de material de consumo
( ) Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
( ) Locações
( ) Outro: _____

I – DESCRIÇÃO SUSCINTA DA DEMANDA

Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios de forma parcelada para o Fundo Social de Solidariedade realizar as ações do planejamento 2024/ 2025 e o curso de Padaria Artesanal 2024/ 2025.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O Fundo Social de Solidariedade (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade.
As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais.
O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

A quantidade de mercadoria a ser contratada está prevista no planejamento anual, considerando que estes produtos serão utilizados nas aulas práticas dos alunos e nas ações realizadas pelo Fundo Social de Solidariedade, como por exemplo, Novembro Azul, onde realizamos a confecção de café da manhã ou da tarde para os espectadores.

Lote	Qtd	Emb	Descrição do objeto
1.	20	kg	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
2.	20	kg	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.
3.	20	kg	Carne bovina de 2ª, paleta, peça inteira, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente e atóxico.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati/SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (69 / 174) 4216/2345

4.	20	kg	Carne bovina desossada resfriada. FILÉ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centigrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguineos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF.
5.	100	kg	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 1ª qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
6.	100	kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada sem tempero. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
7.	70	kg	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).
8.	60	kg	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA 2244/97) e (port 210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura.
9.	50	Caixa com 36 unidades	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
10.	100	kg	Linguiça, defumada, calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimento, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco plástico.
11.	100	kg	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

12.	600	kg	Peito de frango sem osso congelado sem tempero. Acondicionado em embalagem de filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
13.	150	kg	Presunto magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico.
14.	200	kg	Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato-fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.
15.	200	kg	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA 358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
16.	200	kg	Queijo; muçarela, fatiada; embalado em plástico inviolável, com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).
17.	100	kg	Salsicha tipo hot dog, composta de carnes bovinas, frescas com condimentos triturados e cozidos, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade.
18.	50	Kg	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

O valor estimado é com base em pesquisa simples de mercado: R$ 15.000,00 (Quinze mil reais).

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Prazo de 60 (sessenta) dias.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Grau de prioridade médio.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

GABINETE DO PREFEITO

FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL	
Unidade requisitante/demandante: Fundo Social de Solidariedade	
Responsável pela demanda: Vanessa Kelly de Lima Moraes	
Secretaria demandante: Gabinete	
Email: fundosocial@cajati.sp.gov.br	**Telefone:** 3854-4774

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (66 / 174) 1219/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL
DESENVOLVIMENTO SOCIAL

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 005/2025 – SEADM DIPROS – VIVA LEITE
TIPO DA DEMANDA:

Aquisição de material de consumo

I – DESCRIÇÃO SUSCINTA DA DEMANDA

O presente documento de formalização de demanda tem por objeto o Registro de Preços para eventual aquisição sob demanda de gêneros carnes e frios visando atender as necessidades deste serviço.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

Justifica-se a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socieduactivas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

Maio Dia da Mães

Junho Festival Junho Mês

Junino

Outubro Saúde da Mulher

Novembro Saúde do Homem

Dezembro Dia Universal da Família

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

Solicitamos a aquisição de gêneros alimentícios de acordo com as quantidades e descritivos abaixo:

Cd. Item	Descrição	Unidade	Quant	Vl. Unitário	Qtd. Saldo
	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	10	R$ 12,49	R$ 124,90
	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se	KG	3	R$ 30,41	R$ 91,23

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (67 / 174) 4230/2345

	necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.				
	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	3	R$ 43,84	R$ 131,52
	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	6	R$ 9,30	R$ 55,80
	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 19 qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	10	R$ 35,00	R$ 350,00
	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 19 qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	5	R$ 28,50	R$ 142,50

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Valor estimado para esta contratação ano R$ R$ 895,95 (oitocentos e noventa e cinco reais e noventa e cinco centavos.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

A data fica a critério do setor responsável pela formalização da contratação desde que não gere prejuízos ou descontinuidade das atividades deste serviço.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Grau de prioridade médio, tendo em vista que as ações são programadas para início de janeiro 2025de término em dezembro de 2025.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

Unidade requisitante/demandante: Programas e Projetos Sociais
Responsável pela demanda: Sueli Cruz dos Santos
Secretaria demandante: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social
Email: social@cajati.sp.gov
Telefone: 3854-4758

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

1Doc

Memorando 1- 10.418/2024

De: Giovana A. - SEGOV

Para: -

Data: 10/06/2024 às 08:25:21

Setores envolvidos:

SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DESUP, SEGOV, SECULT

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Prezado,

Encaminho a DFD solicitada para atender a demanda da Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico.

Atenciosamente,

Giovana Ribeiro Antunes

Chefe da Divisão de Capacitação e Cursos e Desenvolvimento Local

Anexos:
DFDFrios_2024.pdf

Assinado por 1 pessoa: JACKSON PEREIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0AB3-4730-2779-91B5 e informe o código 0AB3-4730-2779-91B5

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 019/2024 – GOV

TIPO DA DEMANDA:

( ) Serviços e fornecimentos contínuos **(art. 6, inc. XV)**
( ) Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra **(art. 6º, inc. XVI)**
( ) Serviços não contínuos ou contratados por escopo **(art. 6º, inc. XVII)**
( ) Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual **(Art. 6º, inc. XVIII)**
( ) Serviço de obra e/ou engenharia
(X) Aquisição de material de consumo
( ) Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
( ) Locações
( ) Outro: _____

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Contratação de empresa para fornecimento de frios de forma parcelada.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

Atendimento ao convênio nº 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, que prevê na clausula segunda, inciso II - item c, o fornecimento dos materiais necessários à limpeza das dependências, assim como de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar a para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati.

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

Item	Descrição	Unidade	Qtde. estimada
1	**Presunto Magro, fatiado.**	KG	72
2	**Queijo; muçarela, fatiada.**	KG	72

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Valor estimado da contratação R$ 5.500,00.

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Prazo de 30 (trinta) dias.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Prioridade Média.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

Unidade requisitante/demandante: Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico

Responsável pela demanda: Jackson Pereira dos Santos

Secretaria demandante: Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico

Email: governo@cajati.sp.gov.br	**Telefone: (13) 3854-8721**

Assinado por 1 pessoa: JACKSON PEREIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0AB3-4730-2779-91B5 e informe o código 0AB3-4730-2779-91B5

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (71 / 174) 4134/2345

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 0AB3-4730-2779-91B5

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

JACKSON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 293.XXX.XXX-38) em 10/06/2024 16:48:24 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0AB3-4730-2779-91B5

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR –ETP 2024 (SEADM)

Em conformidade com o Art. 18, § 1º da Lei 14.133/2021

Fornecimento de carne e frios para diversas Secretarias do Município

Unidade administrativa responsável: Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (Unidade demandante/requisitante)

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

1. INTRODUÇÃO:

O presente documento visa demonstrar a viabilidade (técnica e econômica) do pretendido fornecimento de carnes e frios via licitação para diversas unidades do Município de Cajati - SP. Este processo de aquisição é essencial para garantir que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos, dentro das normas sanitárias vigentes, assegurando o abastecimento regular e contínuo desses itens essenciais para a alimentação de diversos públicos através da elaboração de refeições balanceadas que atendem aos padrões alimentares.

A aquisição centralizada de carnes e frios também contribui para a eficiência operacional das instituições públicas, além de atestar que a compra seja realizada de maneira transparente e competitiva, permitindo que a administração pública obtenha os melhores preços e condições do mercado.

2. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE:

A última licitação realizada pelo Município para este fim foi o Pregão Eletrônico nº 63/2023, que teve por objeto a "Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Municipalidade". Os fornecedores foram LANA DISTR DE ALIM E PAPELARIA LTDA –ME, M ZAMBONI COM. REPR. PROD. ALIM. MERC. GERAL – EPP, R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI – ME, SONIC DISTRIBUIDORA LTDA, UNIÃO ELETROMÓVEIS LTDA, ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA,

O objeto era dividido em 23 itens, com diferenciação de quantidades de características.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (74 / 174) 42572345

3. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º,inc. I):

A compra de carnes e frios é fundamental para a manutenção dos serviços e programas oferecidos pelas secretarias municipais. A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

O Fundo Social de Solidariedade (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na ILPI diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

- Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15%

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.

- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.

- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;

- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.

- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição.Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

A aquisição de Carnes e Frios para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.

Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.

Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.

Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º,

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

incluído pela Lei 12.435, de 2011).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002

> *Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.*

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";*

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (79 / 174) 45/2345

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	**2.000**

O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente, o CRAS I tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;* A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

do "objetivo";

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

- **30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV**
- **70 crianças de 7 a 12anos – SCFV**
- **30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV**
- **30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV**
- **70 idosos – SCFV**
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher-março/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças

Pascoa (família) - abril/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia das mães – maio/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Combate a pedofilia – maio/2024: 50 crianças

Mês junino – junho/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos Dia dos Pais – agosto/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2024: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2024: 60 adolescentes, 70 idosos Dia do Idoso – outubro/2024: 70 idosos

Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes

Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5º feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

Já o CRAS II tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Pascoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

- 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
- 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
- 70 idosos – SCFV
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Combate a

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes

Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos

Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

O programa Viva Leite justifica a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socieduactivas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

4. DA DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Art. 18, § 1º, inc. II):

Apesar de ainda não concluído pelo Município de Cajati o Plano de Contratações Anual, esta contratação vem sendo anualmente realizada e incluída nas Leis do Orçamento, dada a sua característica de atender ao público todo ano, de forma contínua.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. III):

I. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

1.1. O serviço deverá ser executado rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste documento, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

1.2. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

1.3. Os contratados devem seguir as normas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme a RDC 216 de 2004 da ANVISA bem como demais normativas aplicáveis.

1.4. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

1.5. A escolha do modal de transporte deve levar em consideração as características de vulnerabilidade a danos físicos dos produtos sendo adequado as exigencias de cuidados especiais e garantindo a integridade dos produtos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega nas unidades.

1.6. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço quando:

1.6.1. O produto não atender às especificações deste edital;

1.6.2. O produto apresentar avaria ou vicio que comprometa seu uso.

1.7. O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

1.7.1. Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária local, comprovando que a empresa está autorizada a operar e que suas instalações atendem às normas sanitárias vigentes.

1.8. As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica por parte de profissionais da Prefeitura para avaliar o local de armazenamento dos produtos e para verificar o transporte deles.

1.9. Do local para a entrega dos produtos:

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antonio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 - Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	R. Iguape, 349 - Vila Vitoria	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Vila Antunes	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	R. Nápoles, 98 - Vila Antunes, Cajati - SP, 11950-000	(13) 3854-4774
Corpo de Bombeiros de Cajati	Estr. do Colina - Jardim Ribeira, Cajati - SP, 11950-000	(13) 3854-8721

1.10. A contratação poderá ser prorrogada por igual período.

II. DO RECEBIMENTO:

2.1. Os serviços serão recebidos e fiscalizados pelo Diretor da Unidade requisitante ou quem estiver substituindo-o(a) ou por ele(a) indicado(a), conforme art. 140, inciso II, alíneas 'a' e 'b', da Lei nº 14.133/2021, que terá, juntamente com a contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.

2.2. O recebimento dos produtos deverá ser realizado:

2.2.1. **Provisoriamente,** assim que efetuada a entrega do pedido, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.

2.2.2. **Definitivamente,** expressa ou tacitamente, após 3 (três) dias úteis do recebimento.

2.2.2.1. O recebimento definitivo previsto no item 2.2.2 acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da Contratante, por defeitos da qualidadedo produto, sendo que

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

os prejuízos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os danos causados ao serviço público, usuários ou qualquer outro consumidor dos produtos.

2.3. Aceito(s) o(s) serviço(s), será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

2.4. Todos os encargos, taxas, impostos e frete provenientes deste contratoou ata serão de inteira responsabilidade da contratada.

2.5. O(s) serviço(s) poderá(ão) ser rejeitado(s), no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações, devendo ser corrigidos/substituídos, às custas da(s) Contratada(s), no prazo de até um dia útil após a comunicação de desconformidade, sem prejuízo da aplicação de penalidades. Nesse caso, será interrompido o prazo de recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

2.6. Caso os bens sejam REJEITADOS, o termo de recebimento provisório perderá todos os efeitos jurídicos, inclusive o de purgação de eventual moral contratual.

2.7. Se no recebimento dos produtos for constatada sua execução de forma incompleta ou em desacordo com as condições avençadas, será interrompido o prazode recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

III. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A gestão da presente contratação será realizada pela unidade demandante ou conforme portaria de designação.

3.2. As demais unidades administrativas da Prefeitura requisitarão ao Departamento de Suprimentos a realização do fornecimento, apresentando períodos, datas, horários e locais de fornecimento e justificando as suas aquisições.

3.2.1. As unidades administrativas requisitantes realizarão a fiscalização com base nas condições da solução e poderão realizar comunicações acerca da execução total ou parcial dos pedidos, que

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

influenciarão no pagamento da nota fiscal ou na instauração de procedimento para apurar responsabilidade e possíveis aplicações de sanções previstas na Lei de Licitações.

IV. DO PAGAMENTO:

4.1. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente da adjudicatária, por ordem bancária, em data a ser definida pela Secretaria de Finanças após o fornecimento e emissãoda Nota Fiscal, devidamente atestada pela Contratante.

6. DAS ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO(Art. 18, § 1º, inc. IV):

As quantidades a serem fornecidas foram planejadas pelas unidades administrativas usuárias dos serviços, conforme abaixo:

		CRAS I	CRAS II	CREAS	Programa Viva Leite	Fundo Social de Solidariedade	Pró Idoso	Corpo de Bombeiros
Descrição	**Unidade**	**Quantidade**						
CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG				10	20	180	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

CARNE MOÍDA, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG		20		5	100		
CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG		30			20	180	
CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	KG					20	180	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (92 / 174) 1435/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

	CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça-instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG					20	180	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (93 / 174) 1456/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos,contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	276		50			200	
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	60	30			100	200

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (94 / 174) 1457/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG						180	
PEIXE CABRINHA (FILÉ), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG						200	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (95 / 174) 4458/2345

FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG		25			70	200	
FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura						60	200	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (96 / 174) 1439/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

MORTADELA FATIADA, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	240	10			24	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (97 / 174) 4A4E/2345

PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congeladosindividualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	300	15	20	10	600	200	
PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto,cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG		30	50	3	150	24	72

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (98 / 174) 4A4E / 2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

QUEIJO MUÇARELA FATIADO, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	384	40	50	3	200	120	72
QUEIJO PRATO, FATIADO. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG					200		

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (99 / 174) 4362/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG				200	60	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (100 / 174) 18/03/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suina e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	324	20	50	6	100	60	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (1 de 174) 1354/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas;acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso,carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posterioresalterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativosdeterminados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	96		10		50	12	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (102 / 174) 4853/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	120	15	5		100	60	
PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG						180	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em emperatura e refrigeração dequada;acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG		30			100	60	
TOUCINHO (BACON); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG		10			50	60	
CARNE BOVINA FÍGADO, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG						60	
MANTAS DE CARNE, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG						60	

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

7. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § 1º, inc. V):

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com produtos solicitados, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para os itens elencados, foram considerados o s preços praticados na Ata nº 48/2023 do Município de Cajati, Ata nº 108/2024 do Município de Guararema e Ata nº 190/2024 do município de Santana do Parnaíba.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc.VI):

Usando como base as quantidades do item 6 - Das estimativas das quantidades para a contratação (art. 18, § 1º, inc. IV), a pesquisa de preços de outras contratações (conforme item 7), e a correção pela inflação baseada no IPCA de 3,93%, o valor estimado desta contratação é de R$ 209.761,92 (Duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

O detalhamento das quantidades e valores pode ser conferido no Anexo I deste ETP.

9. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, inc.VII):

Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 itens entre carnes e frios, o valor estimado é de R$ 209.761,92 (Duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

A entrega prevista é semanal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim de atender bem os munícipes e oferecer o devido suporte aos serviços.

10. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati, SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. VIII):

O parcelamento da solução pode ser realizado em 25 (vinte e cinco) lotes, pois, assim não sendo (não dividindo em vários lotes), o Município poderia gerar restrição de competitividade no processo licitatório: poderia haver licitantes que não trabalhassem com toda a variedade de produtos solicitados.

Ainda, dividir em lotes, dá liberdade à empresa licitante participar em quais itens melhor tem condições, favorecendo à Administração a obter proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso.

Por fim, as entregas também devem ser parcelas, conforme a solicitação e a necessidade da Administração local, visando dar mais eficiência ao gasto: só solicitando o que estiver previsto para ser consumido naquele período.

11. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, inc. IX):

Espera-se com essa contratação garantir o fornecimento de carnes e frios de alta qualidade para atender às demandas de diversas secretarias do município. O objetivo é assegurar a regularidade e a segurança alimentar dos serviços prestados à população, com produtos frescos e dentro dos padrões sanitários exigidos, entregues pontualmente e em quantidades suficientes para evitar desabastecimentos.

Além disso, busca-se assegurar que todos os fornecedores cumpram com as normas de segurança alimentar, incluindo o controle de temperatura e condições de armazenamento durante o transporte e entrega. A eficácia do fornecimento será monitorada, garantindo que os produtos atendam às especificações de qualidade e que as entregas sejam realizadas conforme o cronograma estabelecido.

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

12. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (Art. 18, § 1º, inc. X):

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado.

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES(Art. 18, § 1º, inc. XI):

Não verificam-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS ERESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (Art. 18, § 1º, inc. XII):

Não verificam-se possíveis impactos ambientais na contratação desta demanda.

15. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (Art. 18, § 1º, inc. XIII):

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita, ou seja, da contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município, mostra-se possível técnica e fundamentadamente necessária. Esses estudos analisaram a demanda atual das secretarias, a qualidade e a disponibilidade dos produtos no mercado. Além disso, consideraram-se aspectos como a economicidade, a eficiência

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

operacional e a garantia de que todos os itens fornecidos atendam aos padrões de segurança e qualidade exigidos. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida, assegurando que essa solução contribuirá significativamente para a manutenção de diversos serviços do município em diversas as secretarias.

Cajati, 04 de Julho de 2024.

Vanessa Kelly de Lima Moraes
Educadora Social

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Agente Administrativo

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: FB57-63A3-4A84-D582

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

VANESSA KELLY LIMA MORAES (CPF 366.XXX.XXX-10) em 30/07/2024 09:58:01 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Constituição Federal prevê a saúde e a alimentação como direitos sociais (Artigo 6º, CF).

2.2. O Município de Cajati, em sua Lei Orgânica, prevê o direito à alimentação a criança, ao adolescente, ao idoso e aos portadores de necessidades especiais, com absoluta prioridade (art. 286). A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

Em atividades típicas de cada Secretaria, o fornecimento de carnes e frios se mostra de grande valor para o bom andamento dos serviços, conforme abaixo:

2.2.1. O **Fundo Social de Solidariedade** (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

2.2.2. A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na **INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSO (ILPI)** diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

- Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15% das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.
- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.

- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.
- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;
- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.
- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição. Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

2.2.3. A aquisição de Carnes e Frios para o **Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS)** se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

- Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.
- Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.
- Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.
- Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º, incluído pela Lei 12.435, de 2011). Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002. ***Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.*** Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442); Observando: ***A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo".***

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	**2.000**

2.2.4. O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

2.2.4.1. **Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF**, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

2.2.4.2. **O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV** é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente, o CRAS I tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

> *A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";*
>
> *§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que*

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo".

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

a. 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
b. 70 crianças de 7 a 12anos – SCFV
c. 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
d. 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
e. 70 idosos – SCFV
f. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher - março/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças
- Pascoa (família) - abril/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia das mães – maio/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 50 crianças
- Mês junino – junho/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia dos Pais – agosto/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2025: 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos
- Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes
- Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos e 50 adultos.

Atividades local mensal (interna e externa) em grupos:

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (118 / 174) 68171/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5º feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (119 de 174) 12/12/2345

2.2.5. Já **o CRAS II** tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Pascoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à "finalidade" estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – "Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais";

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: "Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)", combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

A relação direta dos serviços adquiridos com a "finalidade" estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do "objetivo";

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (120 / 174) 4853/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
c. 70 idosos – SCFV
d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Páscoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combiner)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

2.2.6 O Programa Viva Leite justifica a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socioeducativas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio nº 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
c. 70 idosos – SCFV
d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos.

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (124 / 174) 71872345

- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem
- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do **Corpo de Bombeiros da Polícia Militar** para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio n° 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

2.3 A última ata de registro de preços para a aquisição de carnes e frios para os diversos setores da Prefeitura, corolária do Pregão Eletrônico nº 063/2023, e terá o seu término em 21/07/2024 e devido à grande importância dos alimentos, deve ser rapidamente substituída.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

3.2 A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 (vinte e cinco) gêneros alimentícios do tipo carne e frios em, pelo menos, 7 endereços da Prefeitura do Município de Cajati, podendo haver mudanças nos endereços e/ou a inclusão/exclusão deles no decorrer da execução contratual. O valor estimado é de R$ 209.761,92 (duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

3.3. A entrega prevista é mensal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim de atender bem os alunos do Fundo Social de Solidariedade e usuários do Suas.

3.4. As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (125 / 174) 4388/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

ITEM	QTDE	UND	DESCRIÇÃO TÉCNICA
1.	210	KG	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
2.	125	KG	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99
3.	230	KG	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.
4.	200	KG	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio
5.	200	KG	Carne bovina desossada resfriada. FILE MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF
6.	526	KG	Carne bovina, moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
7.	390	KG	Coxa com sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
8.	180	KG	Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
9.	200	KG	Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.
10.	295	KG	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)
11.	260	KG	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura
12.	274	KG	Mortadela fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

			Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
13.	1.145	KG	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
14.	329	KG	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.
15.	869	KG	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).
16.	200	KG	Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.
17.	260	KG	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
18.	560	KG	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.
19.	168	CX	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.
20.	300	KG	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
21.	180	KG	Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.
22.	190	KG	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

			temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).
23.	120	KG	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
24.	60	KG	Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.
25.	60	KG	Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 As entregas deverão ser feitas semanalmente, de acordo com a requisição e a Unidade requisitante. As entregas serão feitas nos endereços abaixo, conforme solicitação emitida pelo Departamento de Suprimentos.

4.2 Em caso de atraso após o pedido da Contratante, fica a Contratada sujeita às penalidades, conforme o Edital e a Lei de Licitações.

4.3 A escolha do modal de transporte deve levar em consideração as características de vulnerabilidade a danos físicos dos produtos sendo adequado as exigências de cuidados especiais e garantindo a integridade dos produtos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega nas unidades.

4.4. São obrigações da Contratada:

4.4.1. Além das obrigações constantes no edital, a licitante obrigar-se-á:

4.4.1.1. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

4.4.1.2. Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando da preparação e entrega das carnes e frios. A empresa deverá possuir alvará expedido pela Vigilância Sanitária atestando o atendimento de todas as exigências de higiene e limpeza para o ramo de atividade licitado.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

4.4.1.3. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

4.4.1.4. O veículo a ser utilizado deverá ser refrigerado ou com compartimento isotérmico, adequados para manter a temperatura ideal durante o transporte. Mantendo os produtos refrigerados ou congelados durante todo o trajeto, evitando a quebra da cadeia de frio. O veículo deve estar limpo e higienizado antes de cada uso, para evitar contaminação cruzada. Deverão ser acondicionados em embalagens rígidas, impermeáveis e de qualidade alimentar, vedadas para evitar vazamentos e contato com o ambiente externo.

4.4.1.5. As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica por parte de profissionais da Prefeitura para avaliar o local de armazenamento dos produtos e para verificar o transporte deles.

4.5. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço quando:

4.5.1. O produto não atender às especificações deste edital;

4.5.2. Todos os produtos não podem ter textura anormal, manchas esverdeadas, escurecimento ou coloração pálida. Não podem apresentar mofo, odor forte, azedo ou putrefato. A embalagem não pode estar violada, rasgada, com furos, embalagens estufadas ou inchadas.

4.6. O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

4.6.1. Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular.

4.6.2. Documento que comprove que a empresa produtora dos alimentos tem registro e é inspecionada por serviços oficiais.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. A entrega dos produtos será de forma parcelada de acordo com a requisição, com prazo máximo de entrega de 5 (cinco) dias consecutivos após o recebimento do Pedido de Compra.

5.2. A empresa fornecedora receberá o Pedido de Compra emitido pelo Departamento de Suprimentos da Prefeitura de Cajati e deverá realizar a entrega semanalmente, conforme acordado com a unidade requisitante.

5.3. O Pedido de Compra será enviado à empresa por meio de endereço eletrônico.

5.4. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do demandante nos prédios públicos da prefeitura relacionados abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antônio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 – Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	Rua Iguape, 349 – Vila Vitória	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Inhunguvira	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	Rua Nápoles, 98 – Vila Antunes	(13) 3854-4774
Corpo de Bombeiros de Cajati	Estrada do Colina – Jardim Ribeira	(13) 3854-8721

5.4.1. As entregas deverão ser feitas nos locais acima no período da manhã.

5.5. A empresa contratada se submeterá a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Município contratante, sem que isso diminua a sua responsabilidade na perfeita execução dos serviços e da não ocorrência de danos aos patrimônios do Município ou as pessoas que consumirem os produtos.

5.6. A empresa se responsabiliza pelo fiel cumprimento do contrato e por quaisquer eventuais danos causados por seus prepostos durante a ou por causa do fornecimento dos produtos.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

5.7. As notas fiscais emitidas pela empresa serão atestadas pelos Secretários das respectivas unidades que receberão os serviços.

5.8. Os produtos serão recebidos e fiscalizados pela Secretaria que receberá o serviço requisitante ou quem estiver substituindo-o (a) ou por ele (a) indicado (a), conforme art. 140, inciso II, alíneas 'a' e 'b', e ainda, § 2º da Lei nº 14.133/2021, ou ainda pelo Chefe do Setor de onde for demandado o fornecimento que terá, juntamente com a Contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.

5.9. . O recebimento do objeto da presente contratação será realizado:

5.9.1. Provisoriamente, assim que for realizado o fornecimento, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.

5.9.2. Definitivamente, expressa ou tacitamente, até 5 (cinco) dias úteis após a entrega ao servidor indicado no item 5.7.

5.9.3. O recebimento definitivo previsto no item acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da Contratante, mesmo que após o recebimento definitivo, por baixa qualidade dos produtos ou, ainda, que causem danos à saúde dos consumidores e aos patrimônios da Prefeitura, sendo que os defeitos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os prejuízos causados.

5.10. A partir de aceito (s) o (s) serviço (s) fornecido (s), conforme item 5.8.2, será autorizada a emissão da Nota Fiscal, que será atestada e autorizada para pagamento.

5.11. Todos os encargos, taxas, impostos e frete provenientes deste contrato ou ata serão de inteira responsabilidade da contratada.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (131 / 174) 1234/2345

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

6.1. A Ata de Registro de preço terá a validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por mais 12 (doze) meses.

6.2. A Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (ou unidade por ela designada) será a gestora do contrato.

6.3. A gestão do contrato poderá solicitar a prorrogação de prazo da execução do objeto por até mais 12 (doze) meses, desde que verificada condição mais vantajosa à Administração local.

6.4. A gestão do contrato coordenará a execução e a fiscalização contratual.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1. O pagamento será feito no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, após o recebimento da nota fiscal por parte da Prefeitura.

7.2. Para o pagamento, a empresa deverá estar em dia com suas obrigações sociais e previdenciárias.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. Quanto à forma, sugere-se a realização de Pregão em forma eletrônica, para a ampliação da competitividade do certame.

8.2. Quanto ao critério, sugere-se, para a obtenção de proposta a gerar o resultado mais vantajoso à Administração, a utilização do menor valor.

9. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. Conforme consta do ETP, prévio a este Termo, a estimativa do valor da contratação é de R$ 209.761,92 (duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

PRÓ IDOSO
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.03 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE ALTA COMPLEXIDADE
08.241.0013.2084 – MANUTENÇÃO DO PRÓ-IDOSO
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

FONTE 01, 02 E 05

VIVA LEITE
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.01 – DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO SOCIAL
08.244.0013.2080 – MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01

CRAS
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.02 – DIVISÃO DO CENTRO DE REFERÊNCIA A ASSISTÊNCIA
08.241.0013.2081 – MANUTENÇÃO DO CRAS – 3ª IDADE
08.243.0013.2082 – MANUTENÇÃO DO CRAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE
08.244.0013.2083 – MANUTENÇÃO DO CRAS - FAMÍLIAS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

CREAS
02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
02.20.04 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE MÉDIA COMPLEXIDADE
08.243.0013.2085 – MANUTENÇÃO DO CREAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE
08.244.0013.2086 – MANUTENÇÃO DO CREAS - FAMÍLIAS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01, 02 E 05

FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
02.14 – GABINETE DO PREFEITO
02.14.02 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
08.244.0002.2006 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE
11.334.0015.1005 – GERAÇÃO DE RENDA
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01 E 03

CORPO DE BOMBEIRO
02.15 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
02.15.01 – DEPTO. DE POLÍTICAS INSTIT. E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
04.153.0036.2103 – MANUTENÇÃO DA UNIDADE DE CORPO DE BOMBEIROS
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 01

Cajati, na data da assinatura.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

Nivea Augusto de Oliveira

Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 57BF-D1A3-15EA-C71D

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA (CPF 258.XXX.XXX-47) em 12/08/2024 11:40:58 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

ANEXO 02

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 044/2024

1. HABILITAÇÃO

1.1 EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

A empresa vencedora do Pregão deverá anexar, na plataforma BLL, os documentos comprobatórios de habilitação, em até 03 (três) horas após a solicitação do Pregoeiro, e eventuais documentos complementares deverão ser anexados em documentos complementares do sistema BLL **(item 10.1 do edital).** Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema eletrônico, em formato digital, através de chave eletrônica, no prazo de no máximo 03 (três) horas, contados da solicitação do pregoeiro, após a análise da fase de Julgamento das Propostas.

O prazo de 03 (três) horas previsto no item anterior será contado quando houver, de acordo com o expediente na Prefeitura do Município de Cajati – SP.

1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/)

A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, atualizada pela Lei Complementar 147/2014, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de inabilitação.

Caso haja divergência entre os documentos solicitados na plataforma BLL e os do edital, deverão prevalecer os documentos solicitados no edital que é a Lei Interna da Licitação, porém, nesses casos, após a verificação do Pregoeiro de inconsistências e divergências na plataforma BLL, serão solicitados os documentos complementares à licitante vencedora, nos termos do item anterior que serão posteriormente disponibilizados no campo DOCUMENTOS da plataforma para conferência e acompanhamento das demais licitantes.

Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati/SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Ressalvado o disposto no item 5.3 e 10.1 do edital, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

Habilitação jurídica:

No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

Regularidade fiscal e trabalhista:

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/ 10/ 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;

Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

Qualificação Econômico-Financeira.

Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão inferior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega dos envelopes;

Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão inferior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega dos envelopes, ou nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/ deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/ extrajudicial em vigor.

A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, atualizada pela Lei Complementar 147/2014, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.
Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre os itens de menores valores cuja retiradas sejam suficientes para a habilitação do licitante nos remanescentes.
Qualificação Técnica:
Declaração de Inidoneidade (Anexo 6 do Edital);
Declaração de Fato Impeditivo (Anexo 7 do edital);
Declaração que não emprega menor e que 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 e de que não foi 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; (Anexo 8 do edital);
Declaração de Responsabilidade (Anexo 10 do edital);
Declaração de ausência de parentesco e vínculo (Anexo 11 do edital);
Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (Anexo 12 do edital);
Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 64 e IN 73/2022, art. 39, §4º):
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
atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação, conforme Artigo 68, §1º da Lei Federal nº 14133/2021. Na hipótese de o licitante não atender às 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, observado o prazo disposto no subitem 10.20.1.
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. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015). Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, exceto nos casos previstos no edital e na legislação.

Os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente, com número de 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 por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.

Os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência e, na hipótese de inexistência de prazo de validade expresso no documento, deverão ter sido emitidos há menos de 60 (sessenta) dias da data estabelecida para o recebimento das propostas, exceto o disposto nos itens 10.9.1 e 10.9.2 do edital.

Por se tratar de licitação exclusiva para participação de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

A não regularização da documentação implicará decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas nos artigos 155 à 163 da Lei Federal nº 14133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da Ata de Registro de Preços, ou revogar a licitação.

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (139 / 174) 80%2345

ANEXO 03

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 044/2024
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor em papel timbrado)

Apresentamos nossa proposta para **OBJETO / JUSTIFICATIVA:**
Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura do Município de Cajati - SP, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência do edital, através de SRP (Sistema de Registro de Preços), objeto da presente licitação Pregão, na Forma Eletrônica **nº 044/2024** acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:	CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:
REPRESENTANTE e CARGO:	CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:
ENDEREÇO e TELEFONE:	AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)
Deverá ser cotado, preço unitário e total por item e global do item, de acordo com o Anexo 01 do Edital.
PROPOSTA: R$ (Por extenso)

PREGÃO ELETRONICO Nº 044/2024

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNIDADE	VL UNIT	VALOR TOTAL	MARCA E/OU PROCEDÊNCIA
1	**CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE,** resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	**210**	**KG**			
2	**CARNE MOÍDA**, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	**125**	**KG**			
3	**CARNE BOVINA DE 1ª**, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	**230**	**KG**			
4	**CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA).** Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor,	**200**	**KG**			

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

	odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio					
5	**CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO)**. Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a - 18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	**200**	**KG**			
6	**CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM).** Características: o produto deve apresentar se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de - 12º C ou mais frio.	**526**	**KG**			
7	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO**, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	**390**	**KG**			
8	**CARNE SUÍNA, lombo**, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico	**180**	**KG**			

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (141 de 174) 10/04/2345

	transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.					
9	**PEIXE CABRINHA (FILÉ)**, sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	**200**	**KG**			
10	**FRANGO SEMI-PROCESSADO**; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	**295**	**KG**			
11	**FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO;** resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura	**260**	**KG**			
12	**MORTADELA FATIADA,** constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	**274**	**KG**			
13	**PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO,** sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria,	**1145**	**KG**			

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

	sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.					
14	**PRESUNTO.** Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	**329**	**KG**			
15	**QUEIJO MUÇARELA FATIADO,** sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).	**869**	**KG**			
16	**QUEIJO PRATO, FATIADO.** Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	**200**	**KG**			
17	**QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA.** Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas	**260**	**KG**			

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

	condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.					
18	**SALSICHA TIPO HOT DOG.** Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	**560**	**KG**			
19	**HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal)**; pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	**168**	**CX**			
20	**LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA.** Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	**300**	**KG**			
21	**PERNIL SUÍNO,** desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	**180**	**KG**			

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (1 de 1) 30/7/2345

22	**LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA**, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/ 10/ 78).	**190**	**KG**			
23	**TOUCINHO (BACON)**; preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/ 10/ 1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	**120**	**KG**			
24	**CARNE BOVINA FÍGADO,** fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	**60**	**KG**			
25	**MANTAS DE CARNE**, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	**60**	**KG**			

CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no Anexo 01, deste Edital.

Declaramos de que a presente proposta econômica compreende a integralidade dos custos de atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos do ajustamento de conduta vigentes na data de entrega desta proposta para o atendimento do objeto licitado no Pregão Eletrônico nº 044/ 2024.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

Mínimo de 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

De acordo com o especificado no Anexo 01, deste Edital.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

OBS: A INTERPOSIÇÃO DE RECURSO SUSPENDE O PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA ATÉ DECISÃO.

Razão Social da empresa licitante / Endereço da empresa licitante
Telefone/ Fax da empresa licitante / CNPJ/ MF da empresa licitante
Banco / Agência / CC / Praça Pagamento da empresa licitante

Dados do Preposto Autorizado a Firmar Contrato: Nome:
Endereço:
Carteira de Identidade: CPF:
Estado Civil: Nacionalidade: Cargo:

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (145 / 174) 4308/2345

ANEXO 04

TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BLL - BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL

Natureza do Licitante (Pessoa Física ou Jurídica)	
Razão Social:	
Ramo de Atividade:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	CNPJ:
Telefone Comercial:	Inscrição Estadual:
Representante Legal:	RG:
E-mail:	CPF:
Telefone Celular:	
Whatsapp:	
Resp. Financeiro:	
E-mail Financeiro:	Telefone:
E-mail para informativo de edital	
ME/ EPP: ( ) SIM ( ) Não	

1. Por meio do presente Termo, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema de pregão Eletrônico da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.
2. São responsabilidades do Licitante:

i. Tomar conhecimento de, e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;

ii. Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;

iii. Observar a legislação pertinente, bem como o disposto no Estatuto Social e nas demais normas e regulamentos expedidos pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento;

iv. Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, conforme Anexo III.

v. Pagar as taxas pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.

3. **O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo IV do Regulamento do Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.**

4. O Licitante autoriza a BLL – Bolsa de Licitações do Brasil a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (146 de 174) 4/09/2345

Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

5. O presente Termo é por prazo indeterminado podendo ser rescindido, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios realizado e/ou em andamento.
O Licitante assume a responsabilidade de pagamento dos valores devidos até a data da última utilização do Sistema, e/ou até a conclusão dos negócios em andamento. Responsabilizando-se pelas informações prestadas neste Termo, notadamente as informações de cadastro, alterações contratuais e/ou de usuários do Sistema, devendo, ainda, informar à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil qualquer mudança ocorrida.

Local e data: _____

_____
(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório e/ou assinatura digital)

OBSERVAÇÃO: ***OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E/OU ASSINATURA DIGITAL E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).***

_____
Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

ANEXO 4.1

ANEXO AO TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DA BLL – BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL
INDICAÇÃO DE USUÁRIO DO SISTEMA

Razão Social do Licitante:		
CNPJ/ CPF:		
Operadores		
1	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	
2	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	
3	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	

O Licitante reconhece que:

i. A Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;

ii. O cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;

iii. A perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil para o necessário bloqueio de acesso;

iv. O Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e o não pagamento das taxas ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, no Serviço de Proteção de Credito e no SERASA e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Local e data: _____

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório e/ ou Assinatura Digital)

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (1 de 1) 11/12/2345

ANEXO 05

CUSTO PELA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA – SOMENTE PARA O FORNECEDOR VENCEDOR

Editais publicados pelo sistema de aquisição:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento em 45 dias após a adjudicação – limitado ao teto máximo de R$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

Editais publicados pelo sistema de registro de preços:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento parcelado em parcelas mensais (equivalentes ao número de meses do registro) e sucessivas com emissão do boleto em 60(sessenta) dias após a adjudicação – com limitação do custo de R$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

O não pagamento dos boletos acima mencionados sujeitam o usuário ao pagamento de multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/ SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Em caso de cancelamento pelo órgão promotor (comprador) do pregão realizado na plataforma, o licitante vencedor receberá a devolução dos valores eventualmente arcados com o uso da plataforma eletrônica no respectivo lote cancelado.

DA UTILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE APOIO (CORRETORAS) ASSOCIADAS

A livre contratação de sociedades CÉLULAS DE APOIO (corretoras) para a representação junto ao sistema de PREGÕES, não exime o licitante do pagamento dos custos de uso do sistema da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil. A corretagem será pactuada entre os o licitante e a corretora de acordo com as regras usuais do mercado.

DAS RESPONSABILIDADES COMO LICITANTE/ FORNECEDOR

Como Licitante/ Fornecedor, concordamos e anuímos com todos os termos contidos neste anexo e nos responsabilizamos por cumpri-lo integralmente em seus expressos termos.

Local e data: _____

_____
(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório e/ ou Assinatura Digital)

OBSERVAÇÃO: ***OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E/ OU ASSINATURA DIGITAL E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/ OU BREVE RELATO E/ OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).***

_____
Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati-SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

ANEXO 06

DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2024

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)
CNPJ/MF Nº _____, sediada.

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 044/2024 instaurado pela Prefeitura Municipal de **Cajati - SP**, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.
Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

ANEXO 07

DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2024

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

ANEXO 08

DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2024

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada

(Endereço Completo)

Declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância ao Artigo 68, inciso VI da Lei Federal nº 14133/2021.

Declaro ainda, que não possuímos 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, e de que nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não fomos condenados 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.

(Local e Data)
(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)
OBS.
1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.
2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

ANEXO 09

DECLARAÇÃO ME/ EPP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/ 2024

Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte. (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

(Nome da empresa), CNPJ/ MF nº, sediada (endereço completo). Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que estou (amos) sob o regime de ME/ EPP, para efeito do disposto na Lei Complementar 123/ 2006, atualizada pela Lei Complementar 147/ 2014.

_____
Local e data

_____
Nome e nº da cédula de identidade do declarante

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

ANEXO 10

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2024

Declaramos para fins de atendimento ao que consta do edital do Pregão Eletrônico nº 044/2024 da Prefeitura Municipal de **Cajati - SP**, que a empresa.....tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

Local e data:

Assinatura e carimbo da empresa:

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

ANEXO 11

DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE PARENTESCO E VÍNCULO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2024

Declara, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão, por meio de sistema Eletrônico, sob nº 044/2024, instaurado pelo Município de **Cajati - SP**, não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

Por ser verdade, firmamos o presente.

....., de ..... de 2024.

_____

Nome, RG, Função ou cargo e Assinatura

Data _____

Local_____

Nome do declarante _____

RG_____

CPF_____

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

_____

Visto

Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (155 / 174) 4318/2345

ANEXO 12

DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGO PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2024

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada

(Endereço Completo)

Declaro para atendimento ao disposto no Artigo 63, inciso IV da Lei Federal nº 14133/2021 de 01 de abril de 2021, que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.

1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 000/2024
PREGÃO ELETRÔNICO N° 044/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO N° 505/2024 1DOC
VALIDADE: 12 (doze) meses

Aos ..... dias do mês de ..... de 2024, na ..... em ....., por seus representantes legais, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, atualizada pela Lei Complementar 147/2014, de 07 de agosto de 2014, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023; das exigências estabelecidas neste Edital, a Lei nº 8429/1992 de 02/06/1992, Decretos Municipais 1926/2022 de 1948/2023, 1940/2023, 1963/2023 e 1991/2023, das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico por Registro de Preços n° 044/2024, resultado da licitação, publicado no Diário Oficial do Estado, adjudicado e homologado pelo Prefeito Municipal de Cajati, às fls. ..... do processo em referência, **RESOLVE** registrar os preços para a aquisição dos itens conforme consta no Anexo I do Edital, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela(s) empresa(s): Lote 01: 1)..... 2).....3)....., Lote 02: 1)..... 2).....3)....., etc. (preencher o 2º, 3º, etc., lugares se as empresas quiserem registrarem-se ao preço do 1º colocado) cuja(s) proposta(s) foi(ram) classificadas(s) em 1º, 2º e 3º lugar(es), respectivamente, no certame.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura do Município de Cajati - SP, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência do edital, por meio de SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP).

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNIDADE	VL UNIT	VALOR TOTAL	MARCA E/OU PROCEDÊNCIA
1	**CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE,** resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	**210**	**KG**			
2	**CARNE MOÍDA**, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	**125**	**KG**			

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (157 / 174) 4/20/2345

3	**CARNE BOVINA DE 1ª**, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	**230**	**KG**			
4	**CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA).** Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio	**200**	**KG**			
5	**CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÈ MIGNION (SEM CORDÃO)**. Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais acorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a - 18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	**200**	**KG**			
6	**CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM).** Características: o produto deve apresentar se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até1kg por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de - 12º C ou mais frio.	**526**	**KG**			
7	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO**, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg por	**390**	**KG**			

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (158 / 174) 1121/2345

	embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio					
8	**CARNE SUÍNA, lombo**, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	**180**	**KG**			
9	**PEIXE CABRINHA (FILÉ)**, sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	**200**	**KG**			
10	**FRANGO SEMI-PROCESSADO**; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	**295**	**KG**			
11	**FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO;** resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura	**260**	**KG**			
12	**MORTADELA FATIADA,** constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e	**274**	**KG**			

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

	suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.					
13	**PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO,** sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	**1145**	**KG**			
14	**PRESUNTO.** Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	**329**	**KG**			
15	**QUEIJO MUÇARELA FATIADO,** sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto12486 de 20/10/78).	**869**	**KG**			
16	**QUEIJO PRATO, FATIADO.** Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	**200**	**KG**			
17	**QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA.** Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o	**260**	**KG**			

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (160 / 174) 1123/2345

	ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.					
18	**SALSICHA TIPO HOT DOG.** Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	**560**	**KG**			
19	**HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal)**; pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	**168**	**CX**			
20	**LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA.** Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos	**300**	**KG**			

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_4A4E6BB73977E03CF3ED3849_proc.-administrativo-13--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (pág. 1 de 1) 1324/2345

	procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.					
21	**PERNIL SUÍNO,** desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	**180**	**KG**			
22	**LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA**, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/ 10/ 78).	**190**	**KG**			
23	**TOUCINHO (BACON)**; preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/ 10/ 1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	**120**	**KG**			
24	**CARNE BOVINA FÍGADO,** fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	**60**	**KG**			
25	**MANTAS DE CARNE**, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	**60**	**KG**			

Vinculam esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição:

1. O Termo de Referência;
2. O edital da licitação;
3. A proposta da Adjudicatária;
4. Eventuais anexos dos documentos supracitados, como catálogos ou documentos eventualmente apresentados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA SECRETARIA GERANCIADORA DA ATA

A Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas será a gerenciadora da presente Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

CLÁUSULA QUARTA - DA VEDAÇÃO E ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

CLÁUSULA QUINTA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

5.1 A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, durante o qual a Prefeitura do Município de Cajati não será obrigada a realizar os fornecimentos referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação quando julgar conveniente, sem que caibam recursos ou indenizações de quaisquer espécies às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

5.2. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme Artigo 84 da Lei Federal nº 14133/2021 e artigo 22 do Decreto 11462/2023 de 31 de março de 2023.

5.3. O contrato decorrente da ata de registro de preços (se houver) terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.3.1. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.4. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pela Secretaria responsável por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

5.4.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.4, se houver, deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.5. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da Ata de Registro de Preços:

5.6.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.6.1.1. Aceitarem cotar os produtos com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.6.1.2. Mantiverem sua proposta original.

5.6.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.6.3. O registro a que se refere o item 5.6.1. tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.7. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.8. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.6.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.8.1. Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.8.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas na cláusula Décima Oitava desta Ata de Registro de Preços.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

5.10. Após a homologação da licitação, o licitante melhor classificado, será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidos no

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

5.10.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.11. A Ata de Registro de Preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.12. Quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.8 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.13. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.5.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.13.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.13.2. Adjudicar e firmar a Ata de Registro de Preços nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.14. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA SEXTA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no Anexo I, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônico nº 044/2024.

Em cada locação decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 044/2024, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

Em cada locação, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 044/2024, pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA SÉTIMA– DA DISTRIBUIÇÃO

A realização dos fornecimentos será de forma parcelada de acordo com a requisição, conforme o Termo de Referência (anexo I), com prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos, a contar do recebimento do Pedido de Compra, emitido pelo Departamento de Suprimentos informando a data e local do mesmo.

Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do demandante nos prédios públicos da prefeitura relacionados no item 5.4 do Termo de Referência do edital, com prazo máximo de 5 (cinco) dias consecutivos após o recebimento do pedido de compra.

Todos os materiais serão solicitados de forma parcelado conforme a necessidade do município

Os materiais deverão ser entregues no prazo de 5 (cinco) dias consecutivos a contar do recebimento do pedido.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

CLÁUSULA OITAVA – DO LOCAL E PRAZO DE EXECUÇÃO

Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do demandante nos prédios públicos da prefeitura relacionados no item 5.4 do Termo de Referência do edital, com prazo máximo de 5 (cinco) dias consecutivos após o recebimento do pedido de compra.

Todos os materiais serão solicitados de forma parcelado conforme a necessidade do município; Os materiais deverão ser entregues no prazo de 5 (cinco) dias consecutivos a contar do recebimento do pedido.

Os fornecimentos deverão ser efetuados de acordo com a requisição, parceladamente, por período máximo de 12 (doze) meses, dentro do prazo previsto no edital.

CLÁUSULA NONA - DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mediante crédito em conta-corrente da adjudicatária, por ordem bancária, 30 (trinta) dias após a locação e emissão da Nota fiscal, devidamente atestada pela ADJUDICATÁRIA.

Deverá ser observada pelas licitantes a retenção do Imposto de Renda conforme Decreto Municipal nº 1991/2023 e a IN RFB nº 1.234/2014.

CLÁUSULA DÉCIMA - ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos materiais registrados, nas seguintes situações:

Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e na legislação aplicável.

Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.8 desta Ata de Registro de Preços.

Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas Atas de Registro de Preços poderão ser remanejadas pela Secretaria Gerenciadora entre as Secretarias participantes e não participantes do Registro de Preços.

O remanejamento somente poderá ser feito:

De Secretaria ou Departamento participante para Secretaria ou Departamento participante; ou

De Secretaria ou Departamento participante para Secretaria ou Departamento não participante.

A Secretaria ou Departamento participante gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

Na hipótese de remanejamento Secretaria ou Departamento participante para Secretaria ou Departamento não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

Secretaria à Secretaria gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência da Secretaria ou Departamento que sofrer redução dos quantitativos informados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA

Além das obrigações citadas no Edital, em seu item 17, à licitante obrigar-se-á:

As obrigações da Adjudicatária são as aqui mencionadas além das estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I do edital).

Executar os fornecimentos, estritamente de acordo com o Termo de Referência, bem como no prazo e quantitativo estabelecidos em solicitação expedida pela unidade requisitante, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Cajati, estarem em desacordo com as referidas especificações.

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor da Ata de Registro de Preços ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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;

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 na entrega do objeto contratual.

Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da Ata de Registro de Preços;

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 14.133/2021.

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

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

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.

Realizar os fornecimentos no prazo preestabelecido e de acordo com as especificações;

Refazer, às suas expensas, fornecimentos se estiverem em desacordo com as especificações básicas, e/ou aquele em que for constatado dano, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente, no prazo máximo de 02 (dois) dias;

Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta Licitação;

Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela Prefeitura do Município de Cajati.

Manter durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação.

Designar preposto durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, para representá-la sempre que seja necessário.

Apresentar na assinatura da Ata de Registro de Preços: Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular; bem como documento que comprove que a empresa produtora dos alimentos tem Registro e é inspecionado por serviços oficiais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Fiscalizar os fornecimentos, podendo sustar ou recusar fornecimentos realizados em desacordo com as especificações apresentadas na proposta do Licitante;

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

Somente atestar às notas fiscais/faturas correspondentes a fornecimentos, referentes ao objeto deste Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES PARA A DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e Lei nº 8.429/1992 a licitante/adjudicatária que com dolo ou culpa:

a) 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;

b) Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

b.1) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

b.2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

b.3) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

b.4) apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital

c) não celebrar a Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

c.1) recusar-se, sem justificativa, a assinar a Ata de Registro de Preço, a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

d) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

e) fraudar a licitação.

f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

f.1) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

f.2) induzir deliberadamente a erro no julgamento;

g) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846 de 2013.

Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

a) advertência;

b) multa;

c) impedimento de licitar e de contratar com o Município de Cajati/SP;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida.

b) as peculiaridades do caso concreto

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes

d) os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da Ata de Registro de Preços licitada, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

Para as infrações previstas no item 19.1 do edital, letras "a" "b" e "c", a multa será de 0,5% a 15% do valor da Ata de Registro de Preços licitada.

Para as infrações previstas no item 19.1 do edital, letras "d", "e", "f", "g" e "h", a multa será de 15% a 30% da Ata de Registro de Preços licitada.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

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.
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.
A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas no item 19.1 do edital, letras "a" "b" e "c", 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.
Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações no item 19.1 do edital, letras "d", "e", "f", "g" e "h", bem como pelas infrações administrativas previstas no item 19.1 do edital, letras "a" "b" e "c" que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 19.1 do edital, letra "c", caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades previstas em edital.
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.
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.
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.
O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos eventualmente causados à Administração Pública Municipal.
Considera-se ainda, comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
A relação familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade, até o terceiro grau, ou por afinidade, até o segundo grau**) com servidor público municipal ou entre os sócios das empresas licitantes, bem como a identidade de sócios entre as empresas licitantes, são elementos que podem levar à conclusão de comportamento inidôneo (conforme modelo de declaração - ANEXO XI).**
As licitantes deverão informar, nos termos do art. 7º, inciso III da Lei Federal 14.133/2021, de 01 de abril de 2021, se há ou não integrante do seu quadro societário que guarde **vínculo de parentesco (colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, ou de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista e civil**) com servidor público municipal.
A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº. 14133/2021 e subsidiariamente (e no que couber) a Lei Federal nº. 9.784/1999.

Se no decorrer do processo de aplicação de penalidade houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei n° 12.846 de 2013, como ato lesivo à Administração Pública Nacional ou Estrangeira, cópias do processo administrativo, necessárias a apuração de responsabilidade da empresa deverão ser remetidas a autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização (PAR).

A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública Nacional ou Estrangeira nos termos da Lei n° 12.846 de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

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

A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

O prazo para pagamento das multas será de 10 (dez) dias úteis a contar da data de recebimento da cobrança respectiva pela EMPRESA. A critério da Administração e em sendo possível, o valor devido será descontado da importância que a EMPRESA tenha a receber do MUNICÍPIO DE CAJATI. Não havendo pagamento pela EMPRESA, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se a EMPRESA ao processo executivo.

Os valores referentes às multas e demais importâncias, quando não ressarcidas pela EMPRESA, serão atualizadas pelo IPCA-IBGE – Índice de Preços ao Consumidor Amplo, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, vigente à época, ou outro que legalmente o substitua ou represente, calculado *pro rata die* e acrescido de juros de mora de 6% (seis por cento) ao ano.

As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Portal da Transparência, Egrégio Tribunal de Contas do Estado de São Paulo e SICAF.

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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

O recebimento dos fornecimentos não implica na sua aceitação definitiva, uma vez que dependerá da análise deles por servidor, o qual deverá verificar a quantidade e atendimento a todas as especificações, contidas neste Termo de Referência para a aceitação definitiva;

O prazo para a aceitação definitiva ou recusa deverá ser manifestada em 05 (cinco) dias úteis contados a partir da data de fornecimento;

As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor, relativas ao recebimento, deverão ser adotadas por seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes à Administração Municipal.

A aceitação definitiva não exclui a responsabilidade da Adjudicatária pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização deles.

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

A fiscalização e acompanhamento dos fornecimentos prestados serão exercidos pela CONTRATANTE, através de agente por ela designado, a quem compete verificar se a empresa está realizando os fornecimentos corretamente, obedecendo ao Termo de Referência, a Ata de Registro de Preços e aos demais documentos que a integram.

A empresa sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante.

A fiscalização será exercida no âmbito dos interesses da contratante e não exclui nem reduz a responsabilidade da adjudicatária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade da contratante ou de seus agentes e/ou prepostos. Qualquer exigência da fiscalização inerente ao objeto e termos do presente instrumento deverá ser prontamente atendida pela adjudicatária, sem ônus para a contratante.

O responsável pela fiscalização da presente ata será a Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas, na pessoa do(a) servidor(a) XXXXXXXXXXXX, conforme Portaria 000 de 00/00/2024.

A adjudicatária será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução desta Ata de Registro de Preços, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante, conforme Artigo 120 da Lei Federal nº 14133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

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

Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133 de 2021.

Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedada contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item anterior será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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.

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:

Por razão de interesse público;

A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

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, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

CLÁUSULA DÉCIMA NONA- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico n° 044/2024, e as propostas da empresa:....., classificada em 1º lugar, empresa: ....., classificada em 2º lugar e da empresa ....., classificada em 3º lugar (se houver e quiserem, ao preço do 1º colocado, assinar à ata).

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA PUBLICAÇÃO

Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/ c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO

O Foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem da utilização da presente ATA, será a Comarca de Jacupiranga - SP, com exclusão de qualquer outro.

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

Para firmeza e validade do pactuado, estando perfeitamente justos e contratados, firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor de forma, depois de lido e achado em ordem, de acordo com a Lei.

Cajati, de 2024

RONALDO DE OLIVEIRA PINTO
Prefeito Municipal em Exercício

NOME DA EMPRESA
Nome do Responsável pela assinatura da Ata
RG / CPF
Cargo na empresa

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

ANEXO 14

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
(ATA DE REGISTRO DE PREÇOS)

CONTRATANTE: **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI**
ADJUDICATÁRIA:
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº:
OBJETO:
ADVOGADO (S)/ Nº OAB:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

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.

LOCAL e DATA: Cajati,____de _____de _____.

Visto
Procuradoria Geral do
Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

GESTOR DO ÓRGÃO/ ENTIDADE:

Nome:
Cargo: Secretaria Municipal de
CPF: RG:
Data de Nascimento:
Endereço residencial completo:
E-mail institucional:
E-mail pessoal:
Telefone(s):

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pela CONTRATANTE:

Nome: RONALDO DE OLIVEIRA PINTO
Cargo: Prefeito em Exercício
CPF: RG:
Data de Nascimento:
Endereço residencial completo:
E-mail institucional: gabinete@cajati.sp.gov.br
E-mail pessoal:
Telefone(s):

Assinatura: _____

Pela ADJUDICATÁRIA:

Nome:
Cargo:
CPF: RG:
Data de Nascimento:
Endereço residencial completo:

E-mail institucional:
E-mail pessoal:
Telefone(s):

Assinatura: _____

Visto
Procuradoria Geral do Município de Cajati - SP

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C e informe o código 4A4E-6BB7-3977-E03C

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 4A4E-6BB7-3977-E03C

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 13/08/2024 14:44:06 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A4E-6BB7-3977-E03C

Proc. Administrativo 14- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 13/08/2024 às 14:54:27

Setores envolvidos:

GAB, SEADM, SEAJ, SEADM-DESUP, SEAJ-PGM-PROC3

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Os DFDs do procedimento se encontram no Memorando 19.539/2023 - Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Assinado por 1 pessoa: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/F947-5CAE-C8E0-3971 e informe o código F947-5CAE-C8E0-3971

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: F947-5CAE-C8E0-3971

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 13/08/2024 14:54:32 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/F947-5CAE-C8E0-3971

Memorando 19.539/2023

De: Hotton B. - SEADM-DAGP

Para: SEADM - Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Gabriel F.

Data: 27/10/2023 às 16:12:51

Setores (CC):

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEADM-DAGP-DSOS, SEGOV, SECULT

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEADM-DAGP-DSOS, SEGOV, SECULT

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Caríssimos,

Com o intuito de realizar procedimento licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria para diversas Secretarias do Município, solicitamos, por gentileza, até 24/11/2023, a estimativa de quantidades a serem adquiridas no período de 12 (doze) meses, a partir de 07/03/2024 (data em que vence a atual ata).

Por gentileza, prever a quantidade, justificá-las detalhadamente e encaminhar o descritivo. **Justificar por item**.

Em caso de não haver justificativa, a solicitação poderá ser ignorada, tendo em vista as obrigações de construir documentos consistentes em atendimento à nova legislação de licitações.

O setor que não prever as quantidades poderá ficar sem os materiais, em homenagem ao *princípio do planejamento*.

Qualquer dúvida, estamos à disposição!

Atenciosamente,

–

Hotton Bruno Lucena Bernardo
Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Assinado por 1 pessoa: HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D6A9-D276-D0BE-F099 e informe o código D6A9-D276-D0BE-F099

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: D6A9-D276-D0BE-F099

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO (CPF 420.XXX.XXX-17) em 27/10/2023 16:13:00 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D6A9-D276-D0BE-F099

Memorando 1- 19.539/2023

De: Maria B. - SMS

Para: SMS-DAS - Departamento de Atenção à Saúde - A/C Aline S.

Data: 27/10/2023 às 16:19:46

Setores (CC):

SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SMS-DGS-AQUI, SMS-DPA-DASPA

Prezados,

Para as informações até 24/11/2023.

Atenciosamente,

–

Maria Cármen A. Botelho Alves
Secretária Municipal de Saúde

Memorando 2- 19.539/2023

De: Solange R. - SEFIT

Para: SEFIT-DEFIN - Departamento de Finanças - A/C Walkiria M.

Data: 30/10/2023 às 15:37:45

WAL,

FAVOR PROVIDENCIAR O SOLICITADO.

Memorando 3- 19.539/2023

De: Evanice M. - SESP

Para: SEADM-DAGP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 06/11/2023 às 14:01:07

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Boa tarde!

Segue a Lista de Precisão de Materiais de Escritório para a Ata do ano de 2024.

Att!

_

Evanice da Cunha Pereira de Moraes

Anexos:

PREVISAO_MATERIAL_ESCRITORIO_ANO_2024.xlsx

Assinado por 2 pessoas: EVANICE DA CUNHA PEREIRA DE MORAES e RUDY MAYCON RIBEIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1A37-63A9-17B6-9336 e informe o código 1A37-63A9-17B6-9336

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 1A37-63A9-17B6-9336

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- EVANICE DA CUNHA PEREIRA DE MORAES (CPF 309.XXX.XXX-00) em 06/11/2023 14:01:18 (GMT-03:00)
  Papel: Assinante
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- RUDY MAYCON RIBEIRO (CPF 403.XXX.XXX-70) em 07/11/2023 09:01:34 (GMT-03:00)
  Papel: Assinante
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1A37-63A9-17B6-9336

Memorando 4- 19.539/2023

De: Rodrigo A. - SEDUC

Para: SEDUC-DAAF - Departamento de Apoio Administrativo e Financeiro - A/C Thais P.

Data: 06/11/2023 às 14:47:10

_

Rodrigo Ribeiro de Andrade
Diretor do Departamento de Apoio Administrativo e Financeiro

Memorando 5- 19.539/2023

De: Fabricio S. - SEL

Para: SEL - Secretaria Municipal de Esporte e Lazer

Data: 09/11/2023 às 10:48:58

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Bom dia,

Encaminho a previsão da Secretaria de Esportes

Att.

_

Fabricio Alves da Silva
Agente Administrativo

Anexos:

PREVISAO_MATERIAL_ESCRITORIO_ANO_2024.xlsx

Assinado por 2 pessoas: FABRICIO ALVES DA SILVA e JAINIR DOS SANTOS NEVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/911F-CA02-1DD7-DB4D e informe o código 911F-CA02-1DD7-DB4D

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 911F-CA02-1DD7-DB4D

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

FABRICIO ALVES DA SILVA (CPF 332.XXX.XXX-01) em 09/11/2023 10:49:25 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

JAINIR DOS SANTOS NEVES (CPF 972.XXX.XXX-20) em 09/11/2023 11:09:42 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/911F-CA02-1DD7-DB4D

Memorando 6- 19.539/2023

De: Paulo M. - SEMEL

Para: SEADM-DAGEP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 09/11/2023 às 13:33:38

_

Paulo Henrique Mendes
Diretor do Departamento de Esportes Coletivos, Individuais e de Lazer

CREF 135359-G/SP

Memorando 7- 19.539/2023

De: Reinaldo P. - SMA

Para: SEADM-DAGP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 10/11/2023 às 13:37:41

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Prezado, boa tarde.

Segue em anexo a previsão da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura.

Justificativa:

Material de escritório e papelaria - para reposição do estoque e uso no dia a dia.

Material escolar (tintas, tesouras, glitter, lápis) - serão usados em projetos de educação ambiental com os alunos das escolas do município.

Pilhas - para uso em equipamentos da Secretaria.

Atenciosamente,

_

Reinaldo de Andrade Pontes
Escriturário

Anexos:

Previsao_materiais_de_escritorio.pdf

Assinado por 1 pessoa: KATHLEEN GOMES DA SILVA CHAVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/2075-690F-284E-C6B6 e informe o código 2075-690F-284E-C6B6

PREVISÃO	UNID	PRODUTO
10	PCT	Abraçadeira de Nylon 4.8mm X 100mm, pacote com 100 unidades, transparente
10	PCT	Abraçadeira de Nylon 4.8mm X 200mm, pacote com 100 unidades, transparente
10	PCT	Abraçadeira de Nylon 4.8mm X 300mm, pacote com 100 unidades, transparente
10	PCT	Abraçadeira de Nylon 4.8mm X 400mm, pacote com 100 unidades, transparente
5	UND	Agenda diária
10	CX	Alfinete para mapa
5	UND	Apagador para quadro branco
10	UND	Apontador para lápis
10	PCT	Arquivo morto polionda azul
5	RL	Barbante; de algodão; com 4 fios
10	UND	Borracha escolar com cinta plástica
5	UND	Caderno de brochura; costurado; capa dura ¼; capa 1 cor; pesando no mínimo 90 g/m²; com no mínimo 96 folhas; deve atender a norma NBR 6045-versão 2000
10	UND	Caderno espiral; de arame galvanizado; espessura de 0,9 a 1,1 milímetro; no formato ¼; com capa em 1 cor, pesando 250 g/m²; com 96 folhas; gramatura da folha 56 g/m²
10	UND	Caixa para correspondência; de acrílico
2	CX	Caneta esferográfica, cor azul
2	CX	Caneta esferográfica, cor preta
1	CX	Caneta esferográfica, cor vermelha
2	CX	Caneta marca texto; na cor amarela
2	CX	Caneta marca texto; na cor verde
2	CX	Caneta marca texto; na cor rosa
10	UND	Caneta permanente; na cor azul
50	FL	Cartolina de papelaria; cores variadas (branca, amarela, azul, rosa, verde)
10	CX	Clips; de aço; paralelo; galvanizado; 8/0
10	CX	Clips; de aço; paralelo; niquelado; 2/0
5	PCT	Cola bastão atóxica, frasco com no mínimo 10 gramas.
5	UND	Cola branca, líquida, escolar, 90 gramas
5	CX	Cola gliter; atóxica; embalada em frasco plástico com 23 gramas; com 6 cores. Caixa com 6 frascos de 23 gramas cada frasco.
5	FR	Cola líquida branca para EVA com 90 gramas.
5	CX	Colchete latonado nº 07; caixa com 72 unidades.
5	CX	Colchete latonado nº 09; caixa com 72 unidades.
20	UND	Corretivo; em fita; para correção de textos
10	UND	Corretivo em líquido
2	CX	Envelope A4 saco branco 229x324 mm
5	CX	Elástico látex nº 18. Caixa com 100 gramas.
5	UND	Envelope pardo “saco grande”; impresso na cor preta
2	UND	Envelope pardo pequeno; em papel Kraft 80 gramas
5	PCT	Envelope plástico; para pasta catálogo
2	CX	Envelope tipo “saco grande”; papel Kraft 80 g
20	UND	Estilete; cabo em plástico rígido
5	CX	Etiqueta adesiva retangular; na cor branca
30	FL	EVA; com glitter, medindo 400 x 600 x 2,00 mm; com cores variadas (azul, amarelo, bege, branco, laranja, rosa, verde, vermelho, marrom, lilás, roxo, dourado, prata)
30	FL	EVA; medindo 400 x 600 x 2,00 mm; modelo liso com cores variadas (azul, amarelo, bege, branco, laranja, rosa, verde, vermelho, marrom, lilás, roxo)
10	UND	Extrator de grampos; em aço cromado; tipo espátula.
10	RL	Fita adesiva de papelaria; celofane; medindo 19 milímetros por 50 metros

Assinado por 1 pessoa: KATHLEEN GOMES DA SILVA CHAVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajat.1doc.com.br/verificacao/2075-690F-284E-C6B6 e informe o código 2075-690F-284E-C6B6

10	RL	Fita adesiva; material celofane transparente; tipo monoface; largura de 48 milímetros por 45 metros de comprimento; transparente; aplicação multiuso.
5	RL	Fita adesiva; material crepe; tipo monoface
20	RL	Fita adesiva; material papel; tipo dupla face
10	CX	Giz de cera; para desenho; em papel; cores mistas
10	UND	Glitter em pó fino, na cor dourado, embalagem de 10g
10	UND	Glitter em pó fino, na cor prateado, embalagem de 10g
10	UND	Glitter em pó fino, na cor verde, embalagem de 10g
10	UND	Glitter em pó fino, na cor rosa, embalagem de 10g
10	UND	Glitter em pó fino, na cor azul, embalagem de 10g
10	UND	Glitter em pó fino, na cor vermelho, embalagem de 10g
5	UND	Grampeador; de mesa; estrutura metálica
2	UND	Grampeador; apropriado para grampear tecido em madeira
10	CX	Grampo para grampeador; material metal
15	CX	Grampo para grampeador nº 106; material metal
10	CX	Lápis de cor inteiro, contendo 12 cores sortidas
2	CX	Lápis; corpo em madeira cor preta envernizada
5	UND	Livro ata de papelaria; medindo 220x320 ou 206x300 mm
5	UND	Livro protocolo; medindo 160x220 mm
10	CX	Massa de modelar; na cor variada
10	UND	Mídia cartão de memória; pen drive
5	UND	Molhador de dedos de 12 g.
2	PCT	Olho móvel para artesanato 10mm, pacote com 100 unidades
5	UND	Organizador de mesa aramado
50	FL	Papel cartão fosco; pesando 280 g/m²
50	FL	Papel color set de papelaria; gramatura 150 g/m²
5	RL	Papel contact incolor 45 cm x 10 metros
2	RL	Papel contact verde 45 cm x 10 metros
2	RL	Papel contact azul 45 cm x 10 metros
2	RL	Papel contact vermelho 45 cm x 10 metros
2	RL	Papel contact amarelo 45 cm x 10 metros
2	RL	Papel contact preto 45 cm x 10 metros
50	FL	Papel crepom; medindo 0,48 cm x 2 metros; pesando 28 g/m²; cores variadas: amarelo, azul, marrom, verde e vermelho
50	FL	Papel de seda; comprimento 70 cm, largura 50 cm, pesando 20 g/m²; cores variadas: amarelo, azul, marrom, verde, vermelho.
50	FL	Papel dobradura (espelho); cores variadas: amarelo, azul, marrom, verde, vermelho.
2	PCT	Papel para impressão de fotos
2	RL	Papel semi Kraft; composto de papel Kraft e aparas de papel
100	PCT	Papel sulfite de papelaria; formato A4; Pacote com 500 folhas.
10	PCT	Papel sulfite de papelaria; formato A4; cor azul; Embalagem plástica com 100 folhas
10	PCT	Papel sulfite de papelaria; formato A4; cor verde; Embalagem plástica com 100 folhas
10	PCT	Papel sulfite de papelaria; formato A4; cor amarela; Embalagem plástica com 100 folhas
10	PCT	Papel sulfite de papelaria; formato A4; cor rosa; Embalagem plástica com 100 folhas
10	PCT	Papel sulfite de papelaria; formato A3. Pacotes com 500 folhas.
10	PCT	Papel vergê diplomata branco. Pacote com 50 folhas.
50	UND	Pasta com aba e elástico (plástico); cristal.
50	UND	Pasta com aba elástico, plastificada, 235 x 325 mm; cor azul.
50	UND	Pasta com aba elástico, plastificada, 235 x 325 mm; cor transparente.
2	UND	Pasta sanfonada; papelão revestido de plástico

Assinado por 1 pessoa: KATHLEEN GOMES DA SILVA CHAVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajat.1doc.com.br/verificacao/2075-690F-284E-C6B6 e informe o código 2075-690F-284E-C6B6

60	UND	Pasta em L; de polipropileno, tamanho: ofício; na cor cristal.
20	UND	Pasta simples (plástico); de polipropileno; na cor transparente.
2	CX	Pasta suspensa Kraft com grampo trilho
20	CX	Percevejo de metal latonado. Caixa com 100 unidades.
20	CX	Percevejo de metal latonado; colorida. Caixa com 100 unidades.
5	UND	Perfurador para papel; em aço; com capacidade de 22 folhas
2	UND	Perfurador para papel; em ferro fundido; com capacidade para perfurar 100 folhas
40	UND	Pilha de lítio cr123A 3v
25	CT	Pilha; tipo alcalina; na voltagem de 1,5 volts; no tamanho palito (AAA)
25	CT	Pilha; tipo alcalina; na voltagem de 1,5 volts; no tamanho pequeno (AA)
3	CX	Pincel atômico; tipo carga recarregável; cor da tinta: azul.
3	CX	Pincel atômico; tipo de carga recarregável; cor da tinta: preta
3	CX	Pincel atômico; tipo de carga recarregável; cor da tinta: vermelha
10	UND	Pincel escolar, ponta chata nº 12
10	UND	Pincel para quadro branco; na cor azul
10	UND	Pincel para quadro branco; na cor preta
10	UND	Pincel para quadro branco; na cor verde
10	UND	Pincel para quadro branco; na cor vermelha
3	UND	Pistola aplicadora de cola quente, tamanho grande.
5	UND	Porta fita adesiva; de mesa, em poliestireno
20	UND	Prancheta portátil; de acrílico transparente
5	UND	Quadro de aviso; em madeira compensada, revestida em fórmica, na cor branca
30	PCT	Recado autoadesivo amarelo; em papel off-set
2	KG	Refil de cola quente, bastão grosso. Um quilo.
10	UND	Registrador AZ, tamanho ofício, lombo largo.
10	UND	Régua de uso escolar/escritório; de plástico; medindo 30 cm
10	UND	Tesoura escolar; de aço inoxidável
5	UND	Tesoura; em aço inox; medindo 21 cm
10	CX	Tinta guache; composta de resina, água, pigmento
3	FR	Tinta para carimbo; na cor preta; sem óleo. Frasco com 40 ml.
5	FR	Tinta PVA 100ml, a base de látex PVA, secagem rápida, acabamento fosco, pronta para uso, na cor preta.
5	FR	Tinta PVA 100ml, a base de látex PVA, secagem rápida, acabamento fosco, pronta para uso, na cor branca.
5	FR	Tinta PVA 100ml, a base de látex PVA, secagem rápida, acabamento fosco, pronta para uso, na cor azul.
5	FR	Tinta PVA 100ml, a base de látex PVA, secagem rápida, acabamento fosco, pronta para uso, na cor amarela.
5	FR	Tinta PVA 100ml, a base de látex PVA, secagem rápida, acabamento fosco, pronta para uso, na cor rosa.
5	FR	Tinta PVA 100ml, a base de látex PVA, secagem rápida, acabamento fosco, pronta para uso, na cor verde.
5	FR	Tinta PVA 100ml, a base de látex PVA, secagem rápida, acabamento fosco, pronta para uso, na cor vermelha.
2	RL	Tecido, tipo TNT, armação têxtil, composto 100% poliuretano- Verde
2	RL	Tecido, tipo TNT, armação têxtil, composto 100% poliuretano- Vermelho
2	RL	Tecido, tipo TNT, armação têxtil, composto 100% poliuretano- Amarelo
2	RL	Tecido, tipo TNT, armação têxtil, composto 100% poliuretano- Azul
2	RL	Tecido, tipo TNT, armação têxtil, composto 100% poliuretano- Preto
5	PCT	Visor para pasta; suspensa em PVC cristal transparente

Assinado por 1 pessoa: KATHLEEN GOMES DA SILVA CHAVES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/2075-690F-284E-C6B6 e informe o código 2075-690F-284E-C6B6

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 2075-690F-284E-C6B6

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

KATHLEEN GOMES DA SILVA CHAVES (CPF 043.XXX.XXX-52) em 10/11/2023 13:39:05 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/2075-690F-284E-C6B6

Memorando 8- 19.539/2023

De: Hanna S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DAGP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 13/11/2023 às 11:38:40

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Prezado,

conforme solicitado, segue nossa previsão de materiais de escritório e papelaria, para inclusão no próximo processo licitatório.

Grata,

_

Hanna Karoline S G Santos
Departamento de Suprimentos

Anexos:

008_2023_PAPELARIA_LICITACAO_ANDAMENTO.docx

Assinado por 3 pessoas: HANNA KAROLINE DA SILVA GONÇALVES SANTOS, ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS e GABRIEL ORBELI FRANÇA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/21C6-3FDB-EB42-C5E4 e informe o código 21C6-3FDB-EB42-C5E4

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 21C6-3FDB-EB42-C5E4

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

HANNA KAROLINE DA SILVA GONÇALVES SANTOS (CPF 420.XXX.XXX-17) em 13/11/2023 11:38:53 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 13/11/2023 11:39:48 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

GABRIEL ORBELI FRANÇA (CPF 456.XXX.XXX-73) em 13/11/2023 15:11:07 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/21C6-3FDB-EB42-C5E4

Memorando 9- 19.539/2023

De: Amanda M. - SEADM-DAGP-DSOS

Para: SEADM-DAGP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 14/11/2023 às 14:38:04

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Prezado Hotton Bruno Lucena Bernardo - SEADM-DAGP

Conforme solicitado no despacho inicial, encaminhamos em anexo relação de material de escritório e papelaria para uso dos servidores da Divisão de Saúde Ocupacional do Servidor, bem como de itens a serem utilizados com a finalidade de conscientização por meio de panfletos, informativos, cards e/ou personalizados, referentes as campanhas "coloridas" mensais, aos servidores que participarem de tais ações, como por exemplo: janeiro branco, abril verde, maio e setembro amarelo, outubro rosa, novembro azul, entre outros).

Todos as justificativas podem ser conferidas item a item, conforme orientado.

Nos colocamos a disposição para eventuais dúvidas.

At.te

–

Amanda Silva Moreira
Técnico em Segurança do Trabalho

Anexos:

Memo_007_compra_de_material_de_papelaria_SESMT.pdf

Assinado por 2 pessoas: AMANDA SILVA MOREIRA e RICARDO ANTONIO ROCKENBACH
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8ADD-7627-D1ED-2BFB e informe o código 8ADD-7627-D1ED-2BFB

MEMORANDO 007/2023 – SEADM/DSOS **Cajati, 14 de novembro de 2023.**

De: Divisão de Saúde Ocupacional do Servidor
Para: Departamento de Administração e Gestão de Pessoas – AC Hotton

Ref.: Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria.

Prezado Hotton,

Vimos por meio deste, encaminhar lista de materiais de escritório e papelaria para uso dos servidores desta Divisão, conforme solicitação através do Memorando nº 19.539/2023 1doc, vide abaixo:

QUANT.	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA
05	Agenda diária, folha inteira, permanente, executiva, capa preta.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
01	Alfinete para mapa; cabeça de poliestireno de 5 mm; comprimento total de 18 mm com cores variadas. Caixa com 50 unidades.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
02	Arquivo morto polionda verde 350 x 130 x 245 mm; pacote com 10 unidades.	Para uso de guarda, organização de documentos desta Divisão.
10	Caneta esferográfica, corpo em poliestireno cristal, formato redonda ou sextavada, esfera de tungstênio, com espessura de 1,0 mm, cor azul, tampa antiasfixiante. Caixa com 50 unid.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão, e também para uso na disponibilização aos servidores como forma de conscientização das campanhas mensais, em formato de “brinde”.
02	Clips; de aço; paralelo; galvanizado; 8/0; caixa com 500 gramas.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
02	Clips; de aço; paralelo; niquelado; 2/0; caixa com 500 gramas.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
02	Cola bastão atóxica, frasco com no mínimo 10 gramas. Pacote contendo 10 unidades.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais

Assinado por 2 pessoas: AMANDA SILVA MOREIRA e RICARDO ANTONIO ROCKENBACH
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8ADD-7627-D1ED-2BFB e informe o código 8ADD-7627-D1ED-2BFB

		dos servidores desta Divisão.
05	Cola branca, líquida, escolar, 90 gramas	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
03	Cola líquida branca para EVA com 90 gramas.	Para uso na confecção de painéis e/ou decorações das campanhas mensais de conscientização.
100	Display de Acrílico cristal para parede, visor e fundo em acrílico cristal, modelo dobrado em U Duplo com fundo, profundidade para encaixe de 1 até 5 folhas, com meia-lua para facilitar a retirada dos folhetos, com aba superior e duas furações para fixação em parede, abertura nas laterias, posição horizontal. Cor transparente. Tamanho A4 = 21x30 (alt x larg) Horizontal	Para fixação de mapas de riscos e/ou informativos de segurança em todos os prédios da Prefeitura, proporcionando maior conservação dos documentos.
200	Envelope pardo “saco grande”; impresso na cor preta; em papel Kraft 80 g/m² (1 x 0 cor); f. final: 26x36 cm.; incluindo arte final.	Para uso de guarda, organização de documentos desta Divisão.
200	Envelope pardo pequeno; em papel Kraft 80 gramas; na cor parda; formato 176 x 250 mm; com abertura do lado menor.	Para uso de guarda, organização de documentos desta Divisão.
20	Envelope plástico; para pasta catálogo; tamanho A4; 02 furos; com espessura mínima de 0,10 micras; transparente. Pacote com 100 unidades.	Para uso de guarda, organização de documentos desta Divisão.
10	Etiqueta adesiva para codificação, formato circular, medindo Ø 12mm, rolo com no mínimo 4.000 etiquetas, em formato de caixa dispenser. Cores variadas.	Para uso de fechamento de documentos, certificados e embalagens contendo “brindes” das campanhas mensais de conscientização.
05	Etiqueta adesiva retangular; na cor branca; medindo 25,4 x 99 mm; folhas em formato A4. Envelope com no mínimo 2200 etiquetas, sendo 22 etiquetas, sendo 22 etiquetas por folha.	Para uso de guarda, organização e também identificação de documentos desta Divisão.
100	Etiqueta adesiva retangular; na cor branca; medindo 288,5 x 200,0mm; folhas em formato A4. Envelope com no mínimo 25 etiquetas, sendo 01 etiqueta por folha.	Para uso de guarda, organização e também identificação de documentos desta Divisão.
150	EVA; com glitter, medindo 400 x 600 x 2,00 mm; com	Para uso na confecção de painéis

Assinado por 2 pessoas: AMANDA SILVA MOREIRA e RICARDO ANTONIO ROCKENBACH
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8ADD-7627-D1ED-2BFB e informe o código 8ADD-7627-D1ED-2BFB

	cores variadas (azul, amarelo, bege, branco, laranja, rosa, verde, vermelho, marrom, lilás, roxo, dourado, prata).	e/ou decorações das campanhas mensais de conscientização.
200	EVA; medindo 400 x 600 x 2,00 mm; modelo liso com cores variadas (azul, amarelo, bege, branco, laranja, rosa, verde, vermelho, marrom, lilás, roxo, preto).	Para uso na confecção de painéis e/ou decorações das campanhas mensais de conscientização.
150	EVA; medindo 400 x 600 x 2,00 mm; modelo liso com cores variadas (azul, amarelo, bege, branco, laranja, rosa, verde, vermelho, marrom, lilás, roxo, preto) com textura.	Para uso na confecção de painéis e/ou decorações das campanhas mensais de conscientização.
10	Fita adesiva; matéria de massa acrílica viscoeslástica; tipo dupla face; espessura de 0,5 mm, largura de 20mm, comprimento mínimo de 3 metros; cor: incolor.	Para uso na fixação de placas de sinalização de emergência e de segurança.
05	Fita adesiva; material celofane transparente; tipo monoface; largura de 48 mm por 45 metros de comprimento; transparente; aplicação multiuso.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
10	Fita adesiva; material celofane; tipo monoface; largura de 12 mm e comprimento mínimo de 50 metros; cor: incolor; aplicação multiuso.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
05	Fita adesiva; material papel; tipo dupla face; largura de 19 mm, comprimento de 30 metros; cor branca; aplicação multiuso.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
01	Grampeador; apropriado para grampear tecido em madeira, tapeçaria, silkscreen, extração de resinas, ornamentação de festas, decoração, etc. Altura 145 mm, largura 30 mm, comprimento 187 mm. Peso 0,443 kg; capacidade do carregador de 63 grampos.	Para uso na confecção de painéis e/ou decorações das campanhas mensais de conscientização.
02	Grampeador; de mesa; estrutura metálica; base plástica; medindo 16,5x3,5x5,0 centímetros (comprimento x largura x altura); na cor preta; grampo 24/6 e 26/6; com capacidade mínima para grampear e alfinetar 25 folhas (papel gramatura 75 g/m²).	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
02	Lápis; corpo em madeira cor preta envernizada; no formato redondo; material da carga mina grafite; número 02; dureza carga HB, medindo no mínimo 170 mm; nome do fabricante gravado no lápis; com	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão, e também para uso na

Assinado por 2 pessoas: AMANDA SILVA MOREIRA e RICARDO ANTONIO ROCKENBACH
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8ADD-7627-D1ED-2BFB e informe o código 8ADD-7627-D1ED-2BFB

	identificação do fornecedor na embalagem; acessório adicional devendo ser entregue apontado; características adicionais sem borracha apagadora. Caixa com 144 unidades.	disponibilização aos servidores como forma de conscientização das campanhas mensais, em formato de "brinde".
05	Organizador de Escritório Vertical Cristal 335x117x237mm – fabricado em poliestireno. Alta qualidade, resistência e durabilidade, possui 3 espaços para organizar papéis, pastas, documentos e tudo que desejar. O produto ser fixado ou pendurado.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
06	Organizador de escritório vertical cristal, expositor em poliestireno, dimensões 233x40x295mm. Pode ser utilizado em cima da mesa (pés removíveis) ou fixado na parede. Deverá acompanhar as buchas e parafusos necessários para sua instalação	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
50	Papel crepom; medindo 0,48 cm x 2 metros; pesando 28 g/m²; cores variadas: azul, amarelo, branco, laranja, rosa, verde, vermelho, marrom, lilás, roxo, preto	Para uso na confecção de painéis e/ou decorações das campanhas mensais de conscientização.
200	Papel opaline; papel liso sem textura; gramatura de aproximadamente 180g; tamanho A4 (210x297).	Para uso na impressão de certificados, fichas, e/ou informativos personalizados das campanhas mensais de conscientização.
20	Papel para impressão de fotos; tipo glossy adesivo; gramatura 150 g/m²; formato A4; medindo 210 mm x 297 mm; com acabamento brilhante; na cor branca; embalado em papel e corte rotativo. Pacotes com 50 folhas.	Para uso na impressão de informativos personalizados das campanhas mensais de conscientização.
15	Papel para impressão de fotos; tipo glossy; gramatura 150 g/m²; formato A4; medindo 210 mm x 297 mm; com acabamento brilhante; na cor branca; embalado em papel e corte rotativo. Pacotes com 50 folhas.	Para uso na impressão de informativos personalizados das campanhas mensais de conscientização.
30	Papel sulfite de papelaria, gramatura 75 g/m²; formato A4; medindo 210 x 297 mm; alvura mínima de 90%; conforme norma ISO; opacidade mínima de 87%; umidade entre 3,5% (+/- 1,0), conforme norma TAPPI; corte rotativo; PH alcalino; cor branca;	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.

Assinado por 2 pessoas: AMANDA SILVA MOREIRA e RICARDO ANTONIO ROCKENBACH
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8ADD-7627-D1ED-2BFB e informe o código 8ADD-7627-D1ED-2BFB

	embalagem revestida em BOPP; com certificação ambiental FSC ou CERFLOR. Pacote com 500 folhas	
20	Pasta suspensa Kraft com grampo trilho; confeccionadas em cartão Kraft 200 g/m², na cor marrom; com ponteira plástica e visor. Caixa com 50 unidades.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
02	Perfurador para papel; em ferro fundido; com capacidade para perfurar 100 folhas; com 2 vazadores; régua; na cor preta.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
05	Pilha; tipo alcalina; na voltagem de 1,5 volts; 1100 mAh; no tamanho palito (AAA); diâmetro: 10,5mm, comprimento: 44,5mm; embalado em cartela com 02 unidades; conforme a Resolução nº 257 de 30/06/99 do Conama; NBR7039. Fornecedor deverá realizar a logística reversa do produto.	Para uso dos aparelhos de medição utilizados por esta Divisão.
05	Pilha; tipo alcalina; na voltagem de 1,5 volts; fórmula avançada e composição dióxido de manganês, zinco, hidróxido de potássio, grafite e óxido de zinco; no tamanho pequeno (AA); embalado em cartela com 2 unidades; conforme Resolução nº 257 de 30/06/99 do Conama; Norma ABNT 7039/87 e 11175/90. Fornecedor deverá realizar a logística reversa do produto.	Para uso dos aparelhos de medição utilizados por esta Divisão.
05	Pilha; tipo alcalina; na voltagem de 1,5 volts; impedância interna nominal 150 m-ohm em 1 kHz; no tamanho media (C); normas: NEDA/ANSI 14 A; IEC LR14; embalado em cartela com 2 unidades; conforme a Resolução nº 257 de 30/06/99 do Conama; norma ABNT 7039/87 e 11175/90. Fornecedor deverá realizar a logística reversa do produto.	Para uso dos aparelhos de medição utilizados por esta Divisão.
05	Régua de uso escolar/escritório; de plástico; medindo 30 cm, com escala milimétrica, em baixo relevo; na cor transparente.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
02	Removedor de cola universal, tipo descola tudo, para remoção de todos os tipos de colas. Ideal para remover resíduos de colas, fitas e etiquetas adesivas, peles e colagens defeituosas. Em tubo ou bisnaga	Para uso na remoção de colas oriundas da confecção de painéis e/ou decorações das campanhas mensais de conscientização.

Assinado por 2 pessoas: AMANDA SILVA MOREIRA e RICARDO ANTONIO ROCKENBACH
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8ADD-7627-D1ED-2BFB e informe o código 8ADD-7627-D1ED-2BFB

	com no mínimo 2 gramas.	
20	Saco plástico transparente liso; para embalagens; medindo 11 cm x 20 cm. Embalagem com 100 unidades.	Para uso na embalagem de informativos personalizados, brindes, certificados, camisetas, entre outros, das campanhas mensais de conscientização.
20	Saco plástico transparente liso; para embalagens; medindo 15 cm x 22 cm. Embalagem com 100 unidades.	Para uso na embalagem de informativos personalizados, brindes, certificados, camisetas, entre outros, das campanhas mensais de conscientização.
20	Saco plástico transparente liso; para embalagens; medindo 25 cm x 37 cm. Embalagem com 100 unidades.	Para uso na embalagem de informativos personalizados, brindes, certificados, camisetas, entre outros, das campanhas mensais de conscientização.
05	Tecido, tipo TNT, armação têxtil, composto 100% poliuretano - não texturizado, pesando 40 g/m²- aproximadamente, com 1,40 m largura, cores variadas, rolo com 50 metros.	Para uso na confecção de painéis e/ou decorações das campanhas mensais de conscientização.
05	Tesoura; em aço inox; medindo 21 cm; cabo de polipropileno atóxico; na cor preta; destro; com três dedos, com parafuso para regulagem; lâmina em aço inox; com ponta pontiaguda e arredondada.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.
05	Visor para pasta; suspensa em PVC cristal transparente; na medida (6 x 5) cm / + 1,5 cm; etiqueta na cor branca. Pacote com 50 unidades.	Para uso das atividades administrativas e/ou operacionais dos servidores desta Divisão.

Sem mais para o momento, aproveitamos para externar os votos de estima e consideração.

Amanda Silva Moreira
Téc. em Segurança do Trabalho
MTPS 0039520/SP

Assinado por 2 pessoas: AMANDA SILVA MOREIRA e RICARDO ANTONIO ROCKENBACH
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8ADD-7627-D1ED-2BFB e informe o código 8ADD-7627-D1ED-2BFB

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 8ADD-7627-D1ED-2BFB

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

AMANDA SILVA MOREIRA (CPF 380.XXX.XXX-69) em 14/11/2023 14:38:33 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

RICARDO ANTONIO ROCKENBACH (CPF 704.XXX.XXX-49) em 20/02/2024 09:39:57 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8ADD-7627-D1ED-2BFB

Memorando 10- 19.539/2023

De: Hotton B. - SEADM-DAGP

Para: SESP - Secretaria Municipal de Serviços Públicos - A/C Evanice M.

Data: 17/11/2023 às 21:36:34

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Caríssima Evanice da Cunha Pereira de Moraes - SESP,

Por gentileza, rever ou justificar as quantidades estimadas de 100 apontadores e 100 corretivos.

Atenciosamente,

_

Hotton Bruno Lucena Bernardo
Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Assinado por 1 pessoa: HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/6687-7FE5-0E2B-390A e informe o código 6687-7FE5-0E2B-390A

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 6687-7FE5-0E2B-390A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO (CPF 420.XXX.XXX-17) em 17/11/2023 21:37:25 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/6687-7FE5-0E2B-390A

Memorando 11- 19.539/2023

De: Hotton B. - SEADM-DAGP

Para: SEL - Secretaria Municipal de Esporte e Lazer - A/C Fabricio S.

Data: 17/11/2023 às 21:38:25

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Caríssimo Fabricio Alves da Silva - SEL,

Por gentileza, rever ou justificar as quantidades estimadas de 50 corretivos e 100 pranchetas.

Atenciosamente,

_

Hotton Bruno Lucena Bernardo
Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Assinado por 1 pessoa: HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/48DF-24AA-3412-A4EF e informe o código 48DF-24AA-3412-A4EF

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 48DF-24AA-3412-A4EF

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO (CPF 420.XXX.XXX-17) em 17/11/2023 21:38:31 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/48DF-24AA-3412-A4EF

Memorando 12- 19.539/2023

De: Evanice M. - SESP

Para: SEADM-DAGP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 21/11/2023 às 09:48:55

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Bom dia Hotton!

Fiz uma correção na quantidade de **APONTADORES** para termos em estoque para o período de 1 ano, já quanto ao **CORRETIVO EM FITA** utilizamos bastante e ainda suprimos os vigias que ficam na guarita e, como estes corretivos algumas vezes dão problemas decidimos nos precaver pedindo uma grande quantidade para o ano para que não venha a faltar em nosso estoque.

Sem Mais!

Atenciosamente,

_

Evanice da Cunha Pereira de Moraes

Anexos:

PREVISAO_MATERIAL_ESCRITORIO_ANO_2024.xlsx

Assinado por 2 pessoas: EVANICE DA CUNHA PEREIRA DE MORAES e RUDY MAYCON RIBEIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/2921-42A5-F849-131A e informe o código 2921-42A5-F849-131A

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 2921-42A5-F849-131A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

EVANICE DA CUNHA PEREIRA DE MORAES (CPF 309.XXX.XXX-00) em 21/11/2023 09:49:03 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

RUDY MAYCON RIBEIRO (CPF 403.XXX.XXX-70) em 22/11/2023 07:49:31 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/2921-42A5-F849-131A

Memorando 13- 19.539/2023

De: Camila C. - SEAJ

Para: SEADM-DAGP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 21/11/2023 às 17:21:27

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SEAJ-PGM-PROC3, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Prezado Hotton!

Encaminho a estimativa de materiais de Papelaria para uso na Secretaria de Assuntos Jurídicos em 2024.

att.

_

Camila Karine de Morais Redhed Camargo
Chefe da Divisão de Apoio Administrativo e Gestão de Contratos

Anexos:

004_23_PAPELARIA.docx

Assinado por 1 pessoa: THAIS NOVAES RIBEIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/480C-0A3D-25BE-9B5D e informe o código 480C-0A3D-25BE-9B5D

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 480C-0A3D-25BE-9B5D

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

THAIS NOVAES RIBEIRO (CPF 411.XXX.XXX-90) em 22/11/2023 08:52:17 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/480C-0A3D-25BE-9B5D

Memorando 14- 19.539/2023

De: Thais P. - SEDUC-DAAF

Para: SEADM - Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 22/11/2023 às 08:20:53

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SEAJ-PGM-PROC3, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Prezado Hotton Bruno Lucena Bernardo - SEADM, bom dia.

Encaminho a estimativa de materiais de Papelaria para uso na Secretaria Municipal de Educação e Escolas Municipais de Ensino Infantil e Ensino Fundamental em 2024.

_

Thais Lourenço Pereira
Agente de Organização Escolar

Anexos:

Secretaria_de_Educacao_Previsao_de_Material_de_Escritorio_Ano_2024.xlsx

Assinado por 1 pessoa: RODRIGO RIBEIRO DE ANDRADE
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/82E8-63EB-C833-6152 e informe o código 82E8-63EB-C833-6152

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 82E8-63EB-C833-6152

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

RODRIGO RIBEIRO DE ANDRADE (CPF 332.XXX.XXX-82) em 22/11/2023 11:42:00 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/82E8-63EB-C833-6152

Memorando 15- 19.539/2023

De: Ana N. - SMOM

Para: SEADM-DAGP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 22/11/2023 às 16:11:42

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SEAJ-PGM-PROC3, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Prezado,

Encaminho a estimativa de materiais de escritório da Secretaria Municipal de Obras e Mobilidade Urbana.

Att

_

Ana Paula T. Novaes
Escriturária

Anexos:

MEMORANDO_DPU_330_Administracao_Material_de_escritorio.pdf

Assinado por 1 pessoa: JAISON SANGALETTI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A373-44AC-EB84-C2ED e informe o código A373-44AC-EB84-C2ED

MEMORANDO Nº 330/23 **Cajati, 22 de novembro de 2023.**

De : Secretaria Municipal de Obras e Mobilidade Urbana
Para: Departamento de Administração e Gestão de Pessoas – Hotton

Vimos por meio deste, solicitar a inclusão de materiais de escritório e papelaria para uso desta Secretaria.

Qtd	Und	Descrição do Produto	Justificativa
02	UND	Agenda diária, folha inteira, permanente, executiva, capa preta.	Uso Administrativo
10	RL	Fita adesiva; material celofane transparente; tipo monoface, largura de 48 milímetros por 45 metros de comprimento, transparente, aplicação multiuso.	Uso de todas as Divisões da Secretaria
10	UND	Pasta em L; de polipropileno, com espessura mínima de 0,20 micras; tamanho: ofício, na cor cristal.	Uso de todas as Divisões da Secretaria
03	UND	Tesoura; em aço inox; medindo 21 cm; cabo de polipropileno atóxico, para destro, 2 dedos, com rebite, lâmina em aço inoxidável, ponta arredondada.	Uso de todas as Divisões da Secretaria
03	PCT	Arquivo morto polionda azul 350x130x245 mm, pacote com 10 unidades.	Uso da Divisão de Contratos e Administrativa.
01	PCT	Arquivo morto polionda verde 350x130x245 mm, pacote com 10 unidades.	Uso da Divisão de Mobilidade Urbana
06	RL	Bobina de papel sulfite para Plotter com tubete de 2" dimensões 914 cm x 100 metros; gramatura 75 gramas.	Uso da Divisão de Engenharia
05	UND	Grampeador; de mesa; estrutura metálica; base plástica; medindo 16,5x3,5x5,0 centímetros, grampo 24/6 e 26/6	Uso de todas as Divisões da Secretaria
05	UND	Pasta com aba elástico, plastificada, 235x325 mm, cor transparente	Uso Administrativo
06	UND	Prancheta portátil; de acrílico transparente, tamanho ofício, com prendedor de pressão, metálico.	Uso da Fiscalização de Obras e de Posturas
10	UND	Mídia cartão de memória; pen drive USB 2.0; 49x20x2 mm; 8 GB	Uso de todas as Divisões da Secretaria
80	PCT	Papel sulfite de papel, gramatura 75 g/m²; formato A4; medindo 210x297 mm; cor branca; pacote com 500 folhas.	Uso de todas as Divisões da Secretaria (Impressão de multas, notificações, contratos e declaração)
02	UND	Perfurador para papel; em ferro fundido; com capacidade para perfurar 100 folhas; com 2 vazadores; régua; na cor preta.	Uso de todas as Divisões da Secretaria

Assinado por 1 pessoa: JAISON SANGALETTI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A373-44AC-EB84-C2ED e informe o código A373-44AC-EB84-C2ED

01	CX	Caneta esferográfica, corpo em poliestireno cristal, formato redonda ou sextavada, com espessura de 1,0mm, cor azul.	Uso de todas as Divisões da Secretaria
05	UND	Pincel para quadro branco; na cor azul, c/ ponta em acrílico.	Uso da Fiscalização de Contratos e Div. de Engenharia
05	UND	Pincel para quadro branco; na cor preta, c/ ponta em acrílico.	Uso da Fiscalização de Contratos e Div. de Engenharia
03	UND	Pincel para quadro branco; na cor vermelha, c/ ponta em acrílico.	Uso da Fiscalização de Contratos e Div. de Engenharia
150	UND	Envelope pardo "saco grande"; impresso na cor preta; em papel Kraft 80 g/m² (1 x 0 cor); f. final: 26x36 cm.; incluindo arte final. Para uso de guarda, organização de documentos desta Divisão	Uso da Fiscalização de Obras e Administrativo da Div. de Mobilidade Urbana.
01	PCT	Envelope plástico; para pasta catálogo; tamanho A4; 02 furos; com espessura mínima de 0,10 micras; transparente. Pacote com 100 unidades.	Uso da Divisão de Mobilidade Urbana
08	UND	Pilha; tipo alcalina; na voltagem de 1,5 volts; 1100 mAh; no tamanho palito (AAA); diâmetro: 10,5mm, comprimento: 44,5mm; embalado em cartela com 02 unidades; conforme a Resolução nº 257 de 30/06/99 do Conama; NBR7039.	Uso de todas as Divisões da Secretaria
08	UND	Pilha; tipo alcalina; na voltagem de 1,5 volts; fórmula avançada e composição dióxido de manganês, zinco, hidróxido de potássio, grafite e óxido de zinco; no tamanho pequeno (AA); embalado em cartela com 2 unidades; conforme Resolução nº 257 de 30/06/99 do Conama; Norma ABNT 7039/87 e 11175/90.	Uso de todas as Divisões da Secretaria
01	CX	Caneta marca texto; corpo plástico rígido opaco; ponta fluorescente de 3 a 5 milímetros; na cor verde; não recarregável. Caixa com 12 unidades	Uso de todas as Divisões da Secretaria
03	PCT	Capa para encadernação PP (polipropileno); cor: transparente line; formato: A4 (210x297 mm); tolerância: 0,2%. Pacote com 50 unidades.	Uso de todas as Divisões da Secretaria
02	PCT	Capa para encadernação PP (polipropileno); cor: preta; formato: A4 (210x297 mm); tolerância: 0,2%. Pacote com 50 unidades.	Uso de todas as Divisões da Secretaria
04	UND	Estilete; cabo em plástico rígido; em lâmina de aço carbono; medindo 18 mm.	Uso de todas as Divisões da Secretaria
04	UND	Apagador para quadro branco	Uso de todas as Divisões da Secretaria
02	UND	Caderno espiral; de arame galvanizado; espessura de 0,9 a 1,1 milímetro; no formato ¼; com capa em 1 cor, pesando 250 g/m²; com 96 folhas; gramatura da folha 56 g/m²	Uso Administrativo
05	UND	Extrator de grampos; em aço cromado; tipo espátula.	Uso de todas as Divisões da Secretaria

Assinado por 1 pessoa: JAISON SANGALETTI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A373-44AC-EB84-C2ED e informe o código A373-44AC-EB84-C2ED

06	CX	Grampos encadernadores – Trilho- Chaparrau de 50 unidades.	Uso de todas as Divisões da Secretaria
02	CX	Elástico látex nº 18. Caixa com 100 gramas	Uso de todas as Divisões da Secretaria
10	UND	Corretivo; em fita; para correção de textos; formato *roller*, com *design* ergonômico; medindo 4,2 mm x 12 m, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.	Uso de todas as Divisões da Secretaria
01	UND	Livro protocolo; medindo 160x220 mm; capa pesando 1250 g/m²; revestida com papel off-set plastificado; pesando 80 g/m²; com 100 folhas; em papel off-set, pesando 56 g/m².	Uso Administrativo
02	CX	Clips; de aço; paralelo; galvanizado; 2/0; caixa com 500 gramas.	Uso de todas as Divisões da Secretaria

Sem mais,

Jaison Sangaletti
Secretário Municipal de Obras e Mobilidade Urbana
CREA-SP: 5060838477

Assinado por 1 pessoa: JAISON SANGALETTI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A373-44AC-EB84-C2ED e informe o código A373-44AC-EB84-C2ED

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: A373-44AC-EB84-C2ED

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

JAISON SANGALETTI (CPF 823.XXX.XXX-53) em 23/11/2023 07:54:21 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A373-44AC-EB84-C2ED

Memorando 16- 19.539/2023

De: Walkiria M. - SEFIT-DEFIN

Para: SEADM - Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 23/11/2023 às 09:32:13

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SEAJ-PGM-PROC3, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Hotton Bruno Lucena Bernardo - SEADM

Prezado,

Encaminho em anexo a estimativa anual de materiais de papelaria para uso na Secretaria de Finanças.

_

Walkiria Gonçalves Martins
Escriturária

Anexos:

MATERIAIS_ESCRITORIO_ANUAL_TESOURARIA.pdf
MATERIAL_ESCRITORIO_ANUAL_TRIBUTACAO.pdf
MAT_ESCRITORIO_ANUAL_CONTABILIDADE.pdf

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A6A8-7924-9495-750A e informe o código A6A8-7924-9495-750A

Qtde.estimada	Unidade	Descrição	Justificativa
16	UND	Bloco Adesivo Post It Para Recado Colorido 4 Blocos 100 folhas	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	PCT	Cola bastão atóxica, frasco com no mínimo 10 gramas	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
2	CX	Caneta esferográfica; cor azul, preta e vermelha; caixa com 50 unid.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
2	CX	Lápis; corpo em madeira cor preta envernizada; no formato redondo.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
16	UND	Molhador de dedos de 12 g.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
500	PCT	Papel sulfite; formato A4; pacote com 500 folhas	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	UND	Régua de uso escolar/escritório; de plástico; medindo 30 cm	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
12	CX	Clips; de aço; paralelo; niquelado; 2/0; caixa com 500 gramas.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
12	FR	Tinta para carimbo; na cor preta; sem óleo. Frasco com 40 ml.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
16	PCT	Grampo trilho metalizado 80mm Acc PT 50 UN	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
8	UND	Apontador para lápis; de plástico rígido; simples com depósito.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
8	UND	Fita adesiva; material celofane; 12 e 48 milímetros	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Grampo fixa papel; trilho; medindo 80	Materiais necessários para

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A6A8-7924-9495-750A e informe o código A6A8-7924-9495-750A

		mm; apresentado em caixa de contendo 50 jogos	atender a demanda da Tesouraria
4	UND	Grampeador	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Caneta marca texto	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
16	UND	Borracha apagadora comum pequena	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
8	UND	Roletes de tinta para calculadora de impressão. (modelo Sharp El 1801)	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
2	CX	Pasta suspensa Kraft com grampo trilho. Caixa com 50 unidades.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
20	UND	Fita corretiva.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Capa de processos (Verde).	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
16	CX	Elástico látex nº 18. Caixa com 100 gramas.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
12	UND	Caneta permanente; corpo em plástico rígido. Cor preta	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
20	PCT	Arquivo morto polionda azul. Pacote com 10 unidades.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A6A8-7924-9495-750A e informe o código A6A8-7924-9495-750A

Cajati, 22 de Novembro de 2023.

De: Departamento de Fiscalização Tributária e Arrecadação
Para: Secretaria Municipal de Finanças e Tributação

Assunto: Previsão anual/Material de escritório

Prezada Senhora,

Conforme solicitado, segue as quantidades abaixo, que se referem á previsão anual de fornecimento de material de escritório para uso desse Departamento.

ÍTEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA
01	01	CX	Caneta marca texto; corpo plástico rígido opaco; ponta fluorescente de 3 a 5 milímetros; na cor amarela; não recarregável. Caixa com 12 unidades.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
02	01	CX	Clips de aço, paralelo; galvanizado; 2/0, caixa com 500 gramas.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
03	10	UN	Corretivo em fita; para correção de textos; formato roller; medindo 4,2mmx12m	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
04	05	RL	Fita adesiva; material celofane transparente; tipo monoface; largura de 19 milímetros por 50; aplicação multiuso.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
05	04	RL	Fita adesiva; material papel; tipo dupla face; largura de 19 mm, comprimento de 30 metros; cor branca; aplicação multiuso.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
06	02	UN	Grampeador; de mesa estrutura metálica; base plástica; medindo	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse

Assinado por 1 pessoa: SOCORRO ANGELA ROSA MANSUR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A673-7927-0495-3E7F e informe o código A673-7927-0495-3E7F

			16,5x3,5x5,0 centímetro na cor preta, grampo 24/6 e 26/6	Departamento.
07	01	CX	Grampo para grampeador; material metal; tratamento superficial galvanizado; **tamanho rapid 9/14** – caixa com 5000 unidades.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
08	03	CX	Grampo para grampeador; material metal; tratamento superficial galvanizado; tamanho 26/6 – caixa com 5000 unidades.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
09	03	UN	Livro Ata de papelaria; medindo 220x320 ou 206x300mm vertical, cor preta; com 100 folhas	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
10	100	PCT	Papel sulfite de papelaria, gramatura 75 g/m²; formato A4; medindo 210 x 297 mm; alvura mínima de 90%; conforme norma ISO; opacidade mínima de 87%; umidade entre 3,5% (+/- 1,0), conforme norma TAPPI; corte rotativo; PH alcalino; cor branca	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.

Atenciosamente,

LUCIANO LISBOA MANSUR
Diretor do Departamento Fiscalização Tributária e Arrecadação

Assinado por 1 pessoa: LUCIANO LISBOA MANSUR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A673-7927-0495-3E7F e informe o código A673-7927-0495-3E7F

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 1673-7C27-04AA-8EFF

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

LUCIANO LISBOA MANSUR (CPF 166.XXX.XXX-32) em 22/11/2023 17:27:19 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1673-7C27-04AA-8EFF

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A6A8-7924-9495-750A e informe o código A6A8-7924-9495-750A

***01 – OBJETO**:*
Materiais de escritório e papelaria, capas de processo e envelopes para consumo da Secretaria de Finanças. ***(Contabilidade)***

02 – DOS FORNECIMENTOS:
Conforme solicitado segue as quantidades abaixo que se referem á previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

ÍTEM	QTDE ESTIMADA	UNID	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA
01	10	un	Apontador para lápis; de plástico rígido; simples com depósito	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
02	20	un	Arquivo morto polionda amarelo 350 x 130 x 245 mm, pacote com 10 un	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
03	100	un	Bobina de papel para calculadora; em 1 via; em papel sulfite; pesando entre 60 a 65 g/m2, medindo 57 milímetros de largura e 30 metros de comprimento; na cor branca	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
04	1000	un	Capa de processo com impressos na cor preta. Em papel cartolina 180 g/m2, 1 x 0, cor amarela, formato 32,5 x 49,2, com uma dobra, incluindo arte final. Dez lotes de 1000 um.	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
05	07	pct	Capa para encadernação PP (polipropileno) cor preta; formato A4 (210x297 mm) tolerância 0,2%. Pacote com 50 un	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
06	07	pct	Capa para encadernação PP (polipropileno) cor transparente; formato A4 (210x297 mm) tolerância 0,2%. Pacote com 50 un	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
07	01	cx	Clips de aço, paralelo, galvanizado, 8/0, caixa com 500 gramas	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
08	03	cx	Clips de aço, paralelo, galvanizado, 2/0, caixa com 500 gramas	Materiais necessários para atender a demanda

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A6A8-7924-9495-750A e informe o código A6A8-7924-9495-750A

				da Secretaria
09	*12*	*pct*	*Cola bastão atóxica, frasco com mínimo 10 gramas. Pacote contendo 10 unidades*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
10	*50*	*un*	*Envelope pardo pequeno em papel Kraft 80 gramas, na cor parda, formato 176x 250 mm, com abertura do lado menor*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
11	*02*	*un*	*Estilete, cabo em plástico rígido, em lâmina de aço carbono, medindo 18 mm*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
12	*05*	*rolo*	*Fita adesiva, material celofane transparente, tipo monoface, largura de 48 milimetros por 45 metros de comprimento, transparente, aplicação multiuso*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
13	*03*	*rolo*	*Fita adesiva, material celofane transparente, tipo monoface, largura de 19 milimetros por 50 metros de comprimento, transparente, aplicação multiuso*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
14	*400*	*pct*	*Papel sulfite de papelaria, gramatura 75 g/m2, formato A4, medindo 210 x 297 mm, alvura mínima de 90%, conforme norma ISSO, opacidade mínima de 87 % , umidade entre 3,5% (+/- 1,0) conforme norma TAPPI, corte rotativo, PH alcalino, cor branca, embalagem revestida em BOPP, com certificação ambiental FSC ou CERFLOR, Pacote com 500 folhas*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
15	*50*	*un*	*Pasta em L, de polipropileno, com espessura mínima de 0,20 micras, tamanho oficio na cor cristal*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
16	*10*	*cartela*	*Pilha alcalina, na voltagem de 1,5 volts, formula*	*Materiais necessários para*

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A6A8-7924-9495-750A e informe o código A6A8-7924-9495-750A

			avançada e composição dióxido de manganês, zinco, hidróxido de potássio, grafite e óxido de zinco, no tamanho pequeno (AA), embalado em cartela com 02 um, conforme Resolução nº 257 de 30/06/99 do Conama, Norma ABNT 7039/87 e 11175/90. Fornecedor deverá realizar a logística reversa do produto	*atender a demanda da Secretaria*
17	*04*	*cartela*	*Pilha alcalina, na voltagem de 1,5 volts, formula avançada e composição dióxido de manganês, zinco, hidróxido de potássio, grafite e óxido de zinco, no tamanho pequeno (AAA), embalado em cartela com 02 um, conforme Resolução nº 257 de 30/06/99 do Conama, Norma ABNT 7039/87 e 11175/90. Fornecedor deverá realizar a logística reversa do produto*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
18	*02*	*un*	*Plug in class 2 transformer Sharp AC adaptador para uso em calculadora de impressão*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
19	*30*	*pct*	*Recado autoadesivo amarelo, em papel off-set, medindo 76x76 mm, bloco contendo 100 folhas cada*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
20	*05*	*frasco*	*Tinta para carimbo, na cor peta, a base de água. Frasco com 30 ml. Com tolerância de +/- 10% para carimbos autoentintadores*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
21	*10*	*un*	*Roletes de tinta para calculadora de impressão Sharp El 1801V Modelo IR40T*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
22	*10*	*un*	*Roletes de tinta para calculadora de impressão Cassio HR – 8RC Modelo IR40T*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A6A8-7924-9495-750A e informe o código A6A8-7924-9495-750A

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: A6A8-7924-9495-750A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

SOLANGE ROSA (CPF 124.XXX.XXX-97) em 24/11/2023 17:50:03 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/A6A8-7924-9495-750A

Memorando 17- 19.539/2023

De: Bruna P. - SMS-DGS-AQUI

Para: SEADM-DAGP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Data: 23/11/2023 às 10:39:45

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SEAJ-PGM-PROC3, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Prezado,

Como solicitado, segue nossa estimativa de materiais de escritório e artigos de papelaria para uso da Secretaria Municipal de Saúde.

Sem mais.

_
Bruna Morelli R. Pereira
Secretaria Municipal de Saúde
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS

Anexos:

Mem_papelaria_2024.docx

Assinado por 1 pessoa: MARIA CARMEN AMARANTE BOTELHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/E188-ECDE-3548-F949 e informe o código E188-ECDE-3548-F949

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: E188-ECDE-3548-F949

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

MARIA CARMEN AMARANTE BOTELHO (CPF 396.XXX.XXX-00) em 23/11/2023 13:43:05 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/E188-ECDE-3548-F949

Memorando 18- 19.539/2023

De: Hotton B. - SEADM-DAGP

Para: SEFIT-DEFIN - Departamento de Finanças - A/C Walkiria M.

Data: 23/11/2023 às 10:41:36

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SEAJ-PGM-PROC3, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Caríssima Walkiria Gonçalves Martins - SEFIT-DEFIN,

Por favor, rever ou justificar as quantidades de folhas de sulfite dos três arquivos. O último consumo de impressões da Secretaria verificamos que as unidades Contabilidade, Tributação e Tesouraria foi de 10.133, 1.761 e 3.005, respectivamente. A expectativa mensal para o próximo ano destes setores é de 16.666, 4.166 e 20.833.

Atenciosamente,

_

Hotton Bruno Lucena Bernardo
Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Assinado por 1 pessoa: HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/73D4-7F15-D950-4E02 e informe o código 73D4-7F15-D950-4E02

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 73D4-7F15-D950-4E02

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO (CPF 420.XXX.XXX-17) em 23/11/2023 10:42:05 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/73D4-7F15-D950-4E02

Memorando 19- 19.539/2023

De: Walkiria M. - SEFIT-DEFIN

Para: SEADM-DAGEP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 23/11/2023 às 14:57:49

Hotton Bruno Lucena Bernardo - SEADM-DAGP

Prezado,

Conforme solicitado, segue em anexo a nova estimativa anual de materiais de papelaria para uso na Secretaria Municipal de Finanças e Tributos.

–

Walkiria Gonçalves Martins
Escriturária

Anexos:

MATERIAL_ESCRITORIO_ANUAL_TRIBUTACAO_2_.pdf
MAT_PAPELARIA_ANUAL_CONTABILIDADE.pdf
MAT_PAPELARIA_ANUAL_TESOURARIA.pdf

Cajati, 22 de Novembro de 2023.

De: Departamento de Fiscalização Tributária e Arrecadação
Para: Secretaria Municipal de Finanças e Tributação

Assunto: Previsão anual/Material de escritório

Prezada Senhora,

Conforme solicitado, segue as quantidades abaixo, que se referem á previsão anual de fornecimento de material de escritório para uso desse Departamento.

ÍTEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA
01	01	CX	Caneta marca texto; corpo plástico rígido opaco; ponta fluorescente de 3 a 5 milímetros; na cor amarela; não recarregável. Caixa com 12 unidades.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
02	01	CX	Clips de aço, paralelo; galvanizado; 2/0, caixa com 500 gramas.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
03	10	UN	Corretivo em fita; para correção de textos; formato roller; medindo 4,2mmx12m	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
04	05	RL	Fita adesiva; material celofane transparente; tipo monoface; largura de 19 milímetros por 50; aplicação multiuso.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
05	04	RL	Fita adesiva; material papel; tipo dupla face; largura de 19 mm, comprimento de 30 metros; cor branca; aplicação multiuso.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
06	02	UN	Grampeador; de mesa estrutura metálica; base plástica; medindo	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: MATERIAL_ESCRITORIO_ANUAL_TRIBUTACAO_2_.pdf (1/3) 1396/2345

Assinado por 1 pessoa: LUCIANO LISBOA MANSUR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1673-7C27-04AA-8EFF e informe o código 1673-7C27-04AA-8EFF

			16,5x3,5x5,0 centímetro na cor preta, grampo 24/6 e 26/6	Departamento.
07	01	CX	Grampo para grampeador; material metal; tratamento superficial galvanizado; **tamanho rapid 9/14** – caixa com 5000 unidades.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
08	03	CX	Grampo para grampeador; material metal; tratamento superficial galvanizado; tamanho 26/6 – caixa com 5000 unidades.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
09	03	UN	Livro Ata de papelaria; medindo 220x320 ou 206x300mm vertical, cor preta; com 100 folhas	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
10	100	PCT	Papel sulfite de papelaria, gramatura 75 g/m²; formato A4; medindo 210 x 297 mm; alvura mínima de 90%; conforme norma ISO; opacidade mínima de 87%; umidade entre 3,5% (+/- 1,0), conforme norma TAPPI; corte rotativo; PH alcalino; cor branca	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.

Atenciosamente,

LUCIANO LISBOA MANSUR
Diretor do Departamento Fiscalização Tributária e Arrecadação

Assinado por 1 pessoa: LUCIANO LISBOA MANSUR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1673-7C27-04AA-8EFF e informe o código 1673-7C27-04AA-8EFF

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 1673-7C27-04AA-8EFF

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

LUCIANO LISBOA MANSUR (CPF 166.XXX.XXX-32) em 22/11/2023 17:27:19 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1673-7C27-04AA-8EFF

***01 – OBJETO**:*
Materiais de escritório e papelaria, capas de processo e envelopes para consumo da Secretaria de Finanças. ***(Contabilidade)***

02 – DOS FORNECIMENTOS:
Conforme solicitado segue as quantidades abaixo que se referem á previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

ÍTEM	QTDE ESTIMADA	UNID	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA
01	10	un	Apontador para lápis; de plástico rígido; simples com depósito	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
02	20	un	Arquivo morto polionda amarelo 350 x 130 x 245 mm, pacote com 10 un	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
03	100	un	Bobina de papel para calculadora; em 1 via; em papel sulfite; pesando entre 60 a 65 g/m2, medindo 57 milímetros de largura e 30 metros de comprimento; na cor branca	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
04	1000	un	Capa de processo com impressos na cor preta. Em papel cartolina 180 g/m2, 1 x 0, cor amarela, formato 32,5 x 49,2, com uma dobra, incluindo arte final. Dez lotes de 1000 um.	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
05	07	pct	Capa para encadernação PP (polipropileno) cor preta; formato A4 (210x297 mm) tolerância 0,2%. Pacote com 50 un	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
06	07	pct	Capa para encadernação PP (polipropileno) cor transparente; formato A4 (210x297 mm) tolerância 0,2%. Pacote com 50 un	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
07	01	cx	Clips de aço, paralelo, galvanizado, 8/0, caixa com 500 gramas	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
08	03	cx	Clips de aço, paralelo, galvanizado, 2/0, caixa com 500 gramas	Materiais necessários para atender a demanda

				da Secretaria
09	*12*	*pct*	*Cola bastão atóxica, frasco com mínimo 10 gramas. Pacote contendo 10 unidades*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
10	*50*	*un*	*Envelope pardo pequeno em papel Kraft 80 gramas, na cor parda, formato 176x 250 mm, com abertura do lado menor*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
11	*02*	*un*	*Estilete, cabo em plástico rígido, em lâmina de aço carbono, medindo 18 mm*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
12	*05*	*rolo*	*Fita adesiva, material celofane transparente, tipo monoface, largura de 48 milimetros por 45 metros de comprimento, transparente, aplicação multiuso*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
13	*03*	*rolo*	*Fita adesiva, material celofane transparente, tipo monoface, largura de 19 milimetros por 50 metros de comprimento, transparente, aplicação multiuso*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
14	*350*	*pct*	*Papel sulfite de papelaria, gramatura 75 g/m2, formato A4, medindo 210 x 297 mm, alvura mínima de 90%, conforme norma ISSO, opacidade mínima de 87 % , umidade entre 3,5% (+/- 1,0) conforme norma TAPPI, corte rotativo, PH alcalino, cor branca, embalagem revestida em BOPP, com certificação ambiental FSC ou CERFLOR, Pacote com 500 folhas*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
15	*50*	*un*	*Pasta em L, de polipropileno, com espessura mínima de 0,20 micras, tamanho oficio na cor cristal*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
16	*10*	*cartela*	*Pilha alcalina, na voltagem de 1,5 volts, formula*	*Materiais necessários para*

			avançada e composição dióxido de manganês, zinco, hidróxido de potássio, grafite e óxido de zinco, no tamanho pequeno (AA), embalado em cartela com 02 um, conforme Resolução nº 257 de 30/06/99 do Conama, Norma ABNT 7039/87 e 11175/90. Fornecedor deverá realizar a logística reversa do produto	*atender a demanda da Secretaria*
17	*04*	*cartela*	*Pilha alcalina, na voltagem de 1,5 volts, formula avançada e composição dióxido de manganês, zinco, hidróxido de potássio, grafite e óxido de zinco, no tamanho pequeno (AAA), embalado em cartela com 02 um, conforme Resolução nº 257 de 30/06/99 do Conama, Norma ABNT 7039/87 e 11175/90. Fornecedor deverá realizar a logística reversa do produto*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
18	*02*	*un*	*Plug in class 2 transformer Sharp AC adaptador para uso em calculadora de impressão*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
19	*30*	*pct*	*Recado autoadesivo amarelo, em papel off-set, medindo 76x76 mm, bloco contendo 100 folhas cada*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
20	*05*	*frasco*	*Tinta para carimbo, na cor peta, a base de água. Frasco com 30 ml. Com tolerância de +/- 10% para carimbos autoentintadores*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
21	*10*	*un*	*Roletes de tinta para calculadora de impressão Sharp El 1801V Modelo IR40T*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
22	*10*	*un*	*Roletes de tinta para calculadora de impressão Cassio HR – 8RC Modelo IR40T*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*

Qtde.estimada	Unidade	Descrição	Justificativa
16	UND	Bloco Adesivo Post It Para Recado Colorido 4 Blocos 100 folhas	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	PCT	Cola bastão atóxica, frasco com no mínimo 10 gramas	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Caneta esferográfica; cor azul, preta e vermelha; caixa com 50 unid.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Lápis; corpo em madeira cor preta envernizada; no formato redondo.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
16	UND	Molhador de dedos de 12 g.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
100	PCT	Papel sulfite; formato A4; pacote com 500 folhas	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	UND	Régua de uso escolar/escritório; de plástico; medindo 30 cm	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
12	CX	Clips; de aço; paralelo; niquelado; 2/0; caixa com 500 gramas.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
12	FR	Tinta para carimbo; na cor preta; sem óleo. Frasco com 40 ml.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
16	PCT	Grampo trilho metalizado 80mm Acc PT 50 UN	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
8	UND	Apontador para lápis; de plástico rígido; simples com depósito.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
8	UND	Fita adesiva; material celofane; 12 e 48 milímetros	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Grampo fixa papel; trilho; medindo 80	Materiais necessários para

		mm; apresentado em caixa de contendo 50 jogos	atender a demanda da Tesouraria
4	UND	Grampeador	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Caneta marca texto	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
16	UND	Borracha apagadora comum pequena	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
80	CX	Fita de impressão para autenticadora de documentos	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
1	UND	Autenticadora de documentos.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
8	UND	Roletes de tinta para calculadora de impressão. (modelo Sharp El 1801)	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Pasta suspensa Kraft com grampo trilho. Caixa com 50 unidades.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
20	UND	Fita corretiva.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Capa de processos (Verde).	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
16	CX	Elástico látex nº 18. Caixa com 100 gramas.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
12	UND	Caneta permanente; corpo em plástico rígido. Cor preta	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
20	PCT	Arquivo morto polionda azul. Pacote com 10 unidades.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria

Memorando 20- 19.539/2023

De: Walkiria M. - SEFIT-DEFIN

Para: SEADM-DAGP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Data: 23/11/2023 às 16:17:00

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SEAJ-PGM-PROC3, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Hotton Bruno Lucena Bernardo - SEADM-DAGP

Prezado,

Conforme solicitado encaminho em anexo a estimativa anual de materiais de papelaria retificada para uso na Secretaria Municipal de Finanças e Tributos.

_
_

Walkiria Gonçalves Martins
Escriturária

Anexos:

MATERIAL_ESCRITORIO_ANUAL_TRIBUTACAO_2_.pdf
MAT_PAPELARIA_ANUAL_CONTABILIDADE.pdf
MAT_PAPELARIA_ANUAL_TESOURARIA.pdf

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0ED4-422D-9940-64C3 e informe o código 0ED4-422D-9940-64C3

Cajati, 22 de Novembro de 2023.

De: Departamento de Fiscalização Tributária e Arrecadação
Para: Secretaria Municipal de Finanças e Tributação

Assunto: Previsão anual/Material de escritório

Prezada Senhora,

Conforme solicitado, segue as quantidades abaixo, que se referem á previsão anual de fornecimento de material de escritório para uso desse Departamento.

ÍTEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA
01	01	CX	Caneta marca texto; corpo plástico rígido opaco; ponta fluorescente de 3 a 5 milímetros; na cor amarela; não recarregável. Caixa com 12 unidades.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
02	01	CX	Clips de aço, paralelo; galvanizado; 2/0, caixa com 500 gramas.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
03	10	UN	Corretivo em fita; para correção de textos; formato roller; medindo 4,2mmx12m	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
04	05	RL	Fita adesiva; material celofane transparente; tipo monoface; largura de 19 milímetros por 50; aplicação multiuso.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
05	04	RL	Fita adesiva; material papel; tipo dupla face; largura de 19 mm, comprimento de 30 metros; cor branca; aplicação multiuso.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
06	02	UN	Grampeador; de mesa estrutura metálica; base plástica; medindo	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse

Assinado por 1 pessoa: SOCORRO ANGELA ROSA MANSUR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0ED3-4227-0940-81EB e informe o código 0ED3-4227-0940-81EB

			16,5x3,5x5,0 centímetro na cor preta, grampo 24/6 e 26/6	Departamento.
07	01	CX	Grampo para grampeador; material metal; tratamento superficial galvanizado; **tamanho rapid 9/14** – caixa com 5000 unidades.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
08	03	CX	Grampo para grampeador; material metal; tratamento superficial galvanizado; tamanho 26/6 – caixa com 5000 unidades.	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
09	03	UN	Livro Ata de papelaria; medindo 220x320 ou 206x300mm vertical, cor preta; com 100 folhas	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.
10	100	PCT	Papel sulfite de papelaria, gramatura 75 g/m²; formato A4; medindo 210 x 297 mm; alvura mínima de 90%; conforme norma ISO; opacidade mínima de 87%; umidade entre 3,5% (+/- 1,0), conforme norma TAPPI; corte rotativo; PH alcalino; cor branca	Materiais necessários para uso, a fim de suprir as necessidades operacionais desse Departamento.

Atenciosamente,

LUCIANO LISBOA MANSUR
Diretor do Departamento Fiscalização Tributária e Arrecadação

Assinado por 1 pessoa: LUCIANO LISBOA MANSUR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0ED3-7227-0940-81EB e informe o código 0ED3-7227-0940-81EB

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 1673-7C27-04AA-8EFF

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

LUCIANO LISBOA MANSUR (CPF 166.XXX.XXX-32) em 22/11/2023 17:27:19 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1673-7C27-04AA-8EFF

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0ED4-422D-9940-64C3 e informe o código 0ED4-422D-9940-64C3

***01 – OBJETO**:*
Materiais de escritório e papelaria, capas de processo e envelopes para consumo da Secretaria de Finanças. ***(Contabilidade)***

02 – DOS FORNECIMENTOS:
Conforme solicitado segue as quantidades abaixo que se referem á previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

ÍTEM	QTDE ESTIMADA	UNID	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA
01	10	un	Apontador para lápis; de plástico rígido; simples com depósito	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
02	20	un	Arquivo morto polionda amarelo 350 x 130 x 245 mm, pacote com 10 un	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
03	100	un	Bobina de papel para calculadora; em 1 via; em papel sulfite; pesando entre 60 a 65 g/m2, medindo 57 milímetros de largura e 30 metros de comprimento; na cor branca	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
04	1000	un	Capa de processo com impressos na cor preta. Em papel cartolina 180 g/m2, 1 x 0, cor amarela, formato 32,5 x 49,2, com uma dobra, incluindo arte final. Dez lotes de 1000 um.	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
05	07	pct	Capa para encadernação PP (polipropileno) cor preta; formato A4 (210x297 mm) tolerância 0,2%. Pacote com 50 un	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
06	07	pct	Capa para encadernação PP (polipropileno) cor transparente; formato A4 (210x297 mm) tolerância 0,2%. Pacote com 50 un	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
07	01	cx	Clips de aço, paralelo, galvanizado, 8/0, caixa com 500 gramas	Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria
08	03	cx	Clips de aço, paralelo, galvanizado, 2/0, caixa com 500 gramas	Materiais necessários para atender a demanda

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0ED4-422D-9940-64C3 e informe o código 0ED4-422D-9940-64C3

				da Secretaria
09	*12*	*pct*	*Cola bastão atóxica, frasco com mínimo 10 gramas. Pacote contendo 10 unidades*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
10	*50*	*un*	*Envelope pardo pequeno em papel Kraft 80 gramas, na cor parda, formato 176x 250 mm, com abertura do lado menor*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
11	*02*	*un*	*Estilete, cabo em plástico rígido, em lâmina de aço carbono, medindo 18 mm*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
12	*05*	*rolo*	*Fita adesiva, material celofane transparente, tipo monoface, largura de 48 milimetros por 45 metros de comprimento, transparente, aplicação multiuso*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
13	*03*	*rolo*	*Fita adesiva, material celofane transparente, tipo monoface, largura de 19 milimetros por 50 metros de comprimento, transparente, aplicação multiuso*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
14	*350*	*pct*	*Papel sulfite de papelaria, gramatura 75 g/m2, formato A4, medindo 210 x 297 mm, alvura mínima de 90%, conforme norma ISSO, opacidade mínima de 87 % , umidade entre 3,5% (+/- 1,0) conforme norma TAPPI, corte rotativo, PH alcalino, cor branca, embalagem revestida em BOPP, com certificação ambiental FSC ou CERFLOR, Pacote com 500 folhas*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
15	*50*	*un*	*Pasta em L, de polipropileno, com espessura mínima de 0,20 micras, tamanho oficio na cor cristal*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
16	*10*	*cartela*	*Pilha alcalina, na voltagem de 1,5 volts, formula*	*Materiais necessários para*

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0ED4-422D-9940-64C3 e informe o código 0ED4-422D-9940-64C3

			avançada e composição dióxido de manganês, zinco, hidróxido de potássio, grafite e óxido de zinco, no tamanho pequeno (AA), embalado em cartela com 02 um, conforme Resolução nº 257 de 30/06/99 do Conama, Norma ABNT 7039/87 e 11175/90. Fornecedor deverá realizar a logística reversa do produto	*atender a demanda da Secretaria*
17	*04*	*cartela*	*Pilha alcalina, na voltagem de 1,5 volts, formula avançada e composição dióxido de manganês, zinco, hidróxido de potássio, grafite e óxido de zinco, no tamanho pequeno (AAA), embalado em cartela com 02 um, conforme Resolução nº 257 de 30/06/99 do Conama, Norma ABNT 7039/87 e 11175/90. Fornecedor deverá realizar a logística reversa do produto*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
18	*02*	*un*	*Plug in class 2 transformer Sharp AC adaptador para uso em calculadora de impressão*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
19	*30*	*pct*	*Recado autoadesivo amarelo, em papel off-set, medindo 76x76 mm, bloco contendo 100 folhas cada*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
20	*05*	*frasco*	*Tinta para carimbo, na cor peta, a base de água. Frasco com 30 ml. Com tolerância de +/- 10% para carimbos autoentintadores*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
21	*10*	*un*	*Roletes de tinta para calculadora de impressão Sharp El 1801V Modelo IR40T*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*
22	*10*	*un*	*Roletes de tinta para calculadora de impressão Cassio HR – 8RC Modelo IR40T*	*Materiais necessários para atender a demanda da Secretaria*

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0ED4-422D-9940-64C3 e informe o código 0ED4-422D-9940-64C3

Qtde.estimada	Unidade	Descrição	Justificativa
16	UND	Bloco Adesivo Post It Para Recado Colorido 4 Blocos 100 folhas	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	PCT	Cola bastão atóxica, frasco com no mínimo 10 gramas	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Caneta esferográfica; cor azul, preta e vermelha; caixa com 50 unid.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Lápis; corpo em madeira cor preta envernizada; no formato redondo.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
16	UND	Molhador de dedos de 12 g.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
100	PCT	Papel sulfite; formato A4; pacote com 500 folhas	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	UND	Régua de uso escolar/escritório; de plástico; medindo 30 cm	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
12	CX	Clips; de aço; paralelo; niquelado; 2/0; caixa com 500 gramas.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
12	FR	Tinta para carimbo; na cor preta; sem óleo. Frasco com 40 ml.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
16	PCT	Grampo trilho metalizado 80mm Acc PT 50 UN	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
8	UND	Apontador para lápis; de plástico rígido; simples com depósito.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
8	UND	Fita adesiva; material celofane; 12 e 48 milímetros	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Grampo fixa papel; trilho; medindo 80	Materiais necessários para

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0ED4-422D-9940-64C3 e informe o código 0ED4-422D-9940-64C3

		mm; apresentado em caixa de contendo 50 jogos	atender a demanda da Tesouraria
4	UND	Grampeador	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Caneta marca texto	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
16	UND	Borracha apagadora comum pequena	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
80	CX	Fita de impressão para autenticadora de documentos	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
1	UND	Autenticadora de documentos.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
8	UND	Roletes de tinta para calculadora de impressão. (modelo Sharp El 1801)	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Pasta suspensa Kraft com grampo trilho. Caixa com 50 unidades.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
20	UND	Fita corretiva.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
4	CX	Capa de processos (Verde).	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
16	CX	Elástico látex nº 18. Caixa com 100 gramas.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
12	UND	Caneta permanente; corpo em plástico rígido. Cor preta	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria
20	PCT	Arquivo morto polionda azul. Pacote com 10 unidades.	Materiais necessários para atender a demanda da Tesouraria

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0ED4-422D-9940-64C3 e informe o código 0ED4-422D-9940-64C3

1Doc: Memorando 20- 19.539/2023 1414/2345

Assinado por 1 pessoa: SOLANGE ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0ED4-422D-9940-64C3 e informe o código 0ED4-422D-9940-64C3

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 0ED4-422D-9940-64C3

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

SOLANGE ROSA (CPF 124.XXX.XXX-97) em 24/11/2023 16:05:36 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0ED4-422D-9940-64C3

Memorando 21- 19.539/2023

De: Diogo F. - SEADM-DAGEP-DTI

Para: SEADM-DAGEP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 24/11/2023 às 14:33:25

Prezados,

Encaminho o solicitado.

Att,

–

Diogo Ribeiro de Freitas
Chefe da Divisão de Tecnologia da Informação

Anexos:

memorando_20_2023_Estimativa_material_de_papelaria_para_2024.pdf

Memorando nº 20/2023

Cajati, 24 de novembro de 2023.

De: Divisão de Tecnologia de Informação

Para: Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas

Conforme solicitado, encaminho a estimativa de quantidades a serem adquiridas de material de escritório e papelaria.

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA
1.	Unidade	Apontador para lápis; de plástico rígido; simples com depósito.	4	Material para uso geral em tarefas da Divisão.
2.	Unidade	Estilete; cabo em plástico rígido; em lâmina de aço carbono; medindo 18 mm.	4	Material para uso geral em taferas da Divisão.
3.	Pacote	Etiquetas brancas autoadesivas; embalagem com mínimo 300 unidades; medida aproximada 25 mm x 66 mm	5	São utilizadas para anotações sobre manutenções realizadas, mantendo um histórico resumido de trabalhos feitos no equipamento.
4.	Unidade	Fita de impressão; formato cartucho compatível com rotuladora Brother E550WVP; fita cor branca; 12mm x 0,47''	10	Recentemente esta Divisão adquiriu uma rotuladora para fazer identicação de cabeamento e outros ativos de TI. Junto ao equipamento acompanham apenas 2 unidades de fita de impressão. Em vista disto, necessitamos a aquisição de outras para abastecer a máquina.
5.	Unidade	Fita de impressão; formato cartucho compatível com rotuladora Brother E550WVP; fita cor amarela; 24mm x 0,94''	10	
6.	Rolo	Fita adesiva; material crepe; tipo monoface; largura de 19 mm, comprimento de 50 metros; cor bege;	5	Material para uso geral em tarefas da Divisão.
7.	Rolo	Fita adesiva; material papel; tipo dupla face; largura de 19 mm, comprimento de 30 metros; cor branca;	5	Material para uso geral em tarefas da Divisão.
8.	Rolo	Fita adesiva; material celofane transparente; tipo monoface; largura de 48 milímetros por 45 metros de comprimento; transparente;	5	Material para uso geral em tarefas da Divisão.

Sem mais, reitero meus protestos de estima e apreço.

DIOGO RIBEIRO DE FREITAS

Chefe da Divisão de Tecnologia da Informação

GABRIEL ORBELI FRANÇA

Secretário Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

Memorando 22- 19.539/2023

De: Bruna P. - SMS-DGS-AQUI

Para: SEADM-DAGP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 24/11/2023 às 14:50:59

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SEAJ-PGM-PROC3, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Prezado,

Gostaria de retificar o memorando anexado ao Despacho 17. Informo que foram adicionados mais pacotes de arquivo morto e envelopes, destinados ao uso em nossa nova Sala de Arquivos.

Sem mais.

_
Bruna Morelli R. Pereira
Secretaria Municipal de Saúde
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS

Anexos:

Mem_papelaria_2024.docx

Assinado por 1 pessoa: MARIA CARMEN AMARANTE BOTELHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/AB9F-3C1E-7D0F-E782 e informe o código AB9F-3C1E-7D0F-E782

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: AB9F-3C1E-7D0F-E782

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

MARIA CARMEN AMARANTE BOTELHO (CPF 396.XXX.XXX-00) em 24/11/2023 15:26:45 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/AB9F-3C1E-7D0F-E782

Memorando 23- 19.539/2023

De: Leandro S. - GAB

Para: SEADM-DAGEP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 24/11/2023 às 15:00:16

Prezado,

Conforme solicitado, encaminho quantitativo do Gabinete e setores vinculados.

Att,

_

Leandro Antunes Dos Santos
Chefe de Gabinete do Prefeito

Anexos:

CONSELHO_TUTELARLista_de_Estimativa_de_Papelaria_Conselho_Tutelar_1_.docx
DEFESA_CIVILlista_de_itens_papelaria_para_ano_2024_1_.docx
FUNDO_SOCIALPapelaria.docx
GABINETEpapelaria.docx
TIRO_DE_GUERRARelacao_de_Material_Papelaria.docx

Memorando 24- 19.539/2023

De: Raquel A. - SEDS

Para: SEADM - Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 24/11/2023 às 16:14:28

Prezado,

Segue em anexo o quantitativo de material de papelaria e escritório conforme solicitado, para a Secretaria de Desenvolvimento Social e Equipamentos vinculados, com as justificativas.

Sem mais,

–

Raquel Dos Santos Almeida
Agente Administrativo

Anexos:

papelaria_e_escritorio_2_.doc

Memorando 25- 19.539/2023

De: Mauriceia F. - SEADM-DESUP-DILABP

Para: SMS-DGS-AQUI - Aquisições da Secretaria de Saúde

Data: 27/11/2023 às 09:44:10

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SEAJ-PGM-PROC3, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Prezado!

Conforme solicitado, segue em anexo o quantitativo de material de papelaria e escritório desta Divisão.

Atenciosamente

_

Mauricéia Araújo França
Escriturária

Anexos:

Memorando_papelaria.docx

Assinado por 1 pessoa: PHILIPPE GUTIERRES CECILIA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1D29-67FA-A04D-830E e informe o código 1D29-67FA-A04D-830E

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 1D29-67FA-A04D-830E

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

PHILIPPE GUTIERRES CECILIA (CPF 409.XXX.XXX-52) em 27/11/2023 09:49:24 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1D29-67FA-A04D-830E

Memorando 26- 19.539/2023

De: Hanna S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DAGP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 28/11/2023 às 15:59:53

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SEAJ-PGM-PROC3, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Prezado Hotton Bruno,

Venho por meio deste, solicitar a RETIFICAÇÃO do quantitativo do **ITEM 24,** o qual encontra-se disponível no anexo do **DESPACHO 08** , tendo em vista, a realização de uma nova análise do consumo mensal de impressões deste Departamento, com o uso da Plataforma 1Doc e, considerando a **DIMINUIÇÃO CONSIDERÁVEL** do uso de impressões com o decorrer de seu uso, visando a economicidade e sustentabilidade, peço que considere como segue, e não como constou, sendo:

24	Papel sulfite de papelaria, gramatura 75 g/m²; formato A4; medindo 210 x 297 mm; alvura mínima de 90%; conforme norma ISO; opacidade mínima de 87%; umidade entre 3,5% (+/- 1,0), conforme norma TAPPI; corte rotativo; PH alcalino; cor branca; embalagem revestida em BOPP; com certificação ambiental FSC ou CERFLOR. Pacote com 500 folhas.	200

–

Hanna Karoline S G Santos
Departamento de Suprimentos

Assinado por 3 pessoas: HANNA KAROLINE DA SILVA GONÇALVES SANTOS, ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS e GABRIEL ORBELI FRANÇA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/E22D-D705-6BDD-1ECE e informe o código E22D-D705-6BDD-1ECE

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: E22D-D705-6BDD-1ECE

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

HANNA KAROLINE DA SILVA GONÇALVES SANTOS (CPF 420.XXX.XXX-17) em 28/11/2023 16:00:09 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 28/11/2023 16:12:52 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

GABRIEL ORBELI FRANÇA (CPF 456.XXX.XXX-73) em 28/11/2023 17:23:29 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/E22D-D705-6BDD-1ECE

Memorando 27- 19.539/2023

De: Sthephanie M. - SEADM-DAGEP

Para: SEDS-ADM2 - Administrativo 2

Data: 24/01/2024 às 14:42:15

Prezada Mayara, segue para conhecimento as solicitações da Secretaria de Desenvolvimento Social no Despacho 24- 19.539/2023.

–

Sthephanie de Almeida Dias Moraes
Agente Administrativo

Memorando 28- 19.539/2023

De: Mayara A. - SEDS-ADM1

Para: SEADM-DAGEP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Data: 24/01/2024 às 14:49:20

Prezados,

Segue como solicitado as justificativas e alterações.

Att,

–

Mayara da Cruz Antunes
Agente Administrativo

Anexos:

Justificativa_e_Alteracoes_Papelaria_3_.doc

Memorando 29- 19.539/2023

De: Mayara A. - SEDS-ADM1

Para: SEADM-DAGEP - Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Data: 25/01/2024 às 10:38:52

Bom dia,

Segue em anexo a retificação das fitas adesivas.

Att,

Anexos:

Justificativa_e_Alteracoes_Papelaria_retificado.doc

Memorando 30- 19.539/2023

De: Edivan M. - SEDUC-DAAF

Para: SEDS-ADM1 - Administrativo 1

Data: 19/02/2024 às 15:17:33

Setores envolvidos:

GAB, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DAGP, SEADM-DAGP-DTI, SEADM-SVP, SEADM-DESUP, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SEDUC-DAAF, SMS-DGS, SMS-DAS, SMS-DPA, SEADM-DAGP-DSOS, SEAJ-PGM-PROC3, SEDS-ADM1, SEDS-ADM2, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DPA-DASPA

Planejamento: Processo licitatório para a aquisição de materiais de escritório e papelaria

Prezado Hotton Bruno ,

Boa tarde

Conforme conversado pessoalmente, gostaríamos de solicitar para que seja inserido na ata de papelaria da Administração 02 itens para a Secretaria de Educação, sendo eles:

Cadernos Brochurão

Palitos de Sorvete, como segue em memorando anexo.

Atenciosamente.

Secretaria Municipal de Educação

Edivan Lima de Mattos
Chefe da Divisão de Infraestrutura
Prefeitura Municipal de Cajati - SP

Anexos:

Memorando_017_2023_Papelaria_Prefeitura.pdf

Assinado por 3 pessoas: EDIVAN LIMA DE MATTOS, MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO e RODRIGO RIBEIRO DE ANDRADE
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5919-7753-2A0A-B262 e informe o código 5919-7753-2A0A-B262

Cajati, 19 de Fevereiro de 2024.

De: Secretaria Municipal de Educação - DAAF
Para: Departamento de Administração e Gestão de Pessoas – A/C Hotton Bruno

REF.: ESTIMA ANUAL DE MATERIAL DE PAPELARIA

Com o objetivo de atender todas as Unidades Escolares do Município de Cajati, Solicitamos a aquisição dos materiais descritos abaixo para a distribuição pela Secretaria de Educação para os alunos da Rede Municipal, salientamos que a Secretaria de Educação possui sua própria ata de materiais, porém os itens abaixo acabaram sendo colocados em pouca quantidade surgindo assim a necessidade deste pedido.

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANT. TOTAL	JUSTIFICATIVA
001	UND	Caderno brochurão; tipo universitário, costurado; capa dura; capa 1 cor; com 96 folhas; pesando 56g/m2 (gramatura das folhas); dimensões aproximadas: 200 mm x 275 mm, deve atender a norma ABNT NBR 15733:2012	6000	Para uso dos alunos das Escolas Municipais de Cajati.
002	UND	Palito de sorvete, ponta redonda, pacote com 100 unidades	3000	Para uso das Escolas de Educação Infantil do Município de Cajati.

Sem mais.

Atenciosamente,

MARIA CLÁUDIA BRONDANI RABELO
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Assinado por 3 pessoas: EDIVAN LIMA DE MATTOS, MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO e RODRIGO RIBEIRO DE ANDRADE
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5919-7753-2A0A-B262 e informe o código 5919-7753-2A0A-B262

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 5919-7753-2A0A-B262

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

EDIVAN LIMA DE MATTOS (CPF 441.XXX.XXX-24) em 19/02/2024 15:17:51 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO (CPF 088.XXX.XXX-85) em 19/02/2024 16:05:33 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

RODRIGO RIBEIRO DE ANDRADE (CPF 332.XXX.XXX-82) em 19/02/2024 16:14:41 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5919-7753-2A0A-B262

Memorando 31- 19.539/2023

De: Sthephanie M. - SEADM-DAGEP

Para: SEFIT-DEFIN-TES - Divisão de Tesouraria - A/C Ianael A.

Data: 24/07/2024 às 15:28:17

Prezada,

Encaminho para conhecimento.

–

Sthephanie de Almeida Dias Moraes
Agente Administrativo

Proc. Administrativo (Nota interna 13/08/2024 14:55) 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 13/08/2024 às 14:55:40

Setores envolvidos:

GAB, SEADM, SEAJ, SEADM-DESUP, SEAJ-PGM-PROC3

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Favor desconsiderar o despacho 14-505/2024 1DOC que fazem parte de outro procedimento.

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Assinado por 1 pessoa: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3F0D-A7D5-9ADB-8756 e informe o código 3F0D-A7D5-9ADB-8756

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 3F0D-A7D5-9ADB-8756

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 13/08/2024 14:55:48 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3F0D-A7D5-9ADB-8756

Proc. Administrativo 15- 505/2024

De: Thais R. - SEAJ-PGM-PROC3

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos - A/C Jailton S.

Data: 13/08/2024 às 15:00:11

Prezado,

Segue Parecer,

Att.

–

Thais Novaes Ribeiro
Procuradora Geral do Município

Anexos:

PARECER_JURIDICO_PROCESSO_ADMINISTRATIVO_505_2024_HOMOLOGACAO_MINUTA_DE_EDITAL_PREGAO_NOVA_LEI_DI

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Thais Novaes Ribeiro	13/08/2024 15:00:20	1Doc	THAIS NOVAES RIBEIRO CPF 411.XXX.XXX-90

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **0223-E7B0-5824-47FC**

PARECER JURÍDICO

Processo Administrativo nº 505/2024

Pregão Eletrônico nº 044/2024

PARECER JURÍDICO REFERENTE À LEGALIDADE DO PROCEDIMENTO DE LICITAÇÃO SOB A MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO. OBSERVANCIA AS DISPOSIÇÕES DA LEI 14.133/2021. REGULARIDADE DA MINUTA.

Em atendimento ao art. 53 da Lei 14.133/2021 foi envido a esta Procuradoria para exame e parecer o presente procedimento licitatório.

Inicialmente, é importante esclarecer que a competência desta Procuradoria se restringe a prestar consultoria, de caráter meramente opinativo, sob o aspecto jurídico do Edital.

Assim, não lhe cabe adentrar nos aspectos relativos à conveniência e oportunidade da pratica dos atos administrativos, bem como a orbita de preços e orçamentos, que estão reservados ao Administrador Público competente.

Neste sentido entende a doutrina:

> *"O exame a ser precedido pela assessoria deve ser jurídico stricto sensu. Não é adequado que o assessor jurídico no manejo de sua competência técnica especifica, pretenda aventurar-se e outras searas, expondo motivos pertinentes à expertise do objeto da licitação ou quanto à conveniência e oportunidade dela, ou mesmo, quanto a critérios técnicos de composição de custos e execução do contrato. O jurista só pode analisar os aspectos jurídicos do instrumento convocatório."*

Feitas as considerações iniciais, passo ao exame de estilo.

O dever de licitar é regra nas relações administrativas, vez que possibilita a competitividade entre os particulares interessados, com igualdade de condições, resultando em preços mais atraentes ao Poder Público. Nesta direção

Assinado por 1 pessoa: THAIS NOVAES RIBEIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0223-E7B0-5824-47FC e informe o código 0223-E7B0-5824-47FC

o artigo 18 da Lei n° 14.133/2021 estabelece todos os elementos que devem ser compreendidos nos autos do processo de contratação pública.

O presente expediente fora iniciado por solicitação do Diretor do Departamento de Administração e Gestão de Pessoas através do Memorando 10.418/2024. Analisando os documentos que compõe a instrução do processo de contratação, constata-se a presença da definição do objeto e das justificativas para a sua contratação através do Documento de Formalização de Demanda (Despachos 1, 4 e 8 do Memorando 10.418/2024), a autorização da Autoridade Competente para a instauração do processo de contratação (Despacho 6), o estudo técnico preliminar (Despacho 25 Memorando 10.418/2024), a pesquisa mercadológica (Despacho 1), dispensa da reserva de dotação orçamentária (Despacho 3), o termo de referência (Despacho 27 do Memorando 10.418/2024), a portaria de designação do pregoeiro e da equipe de apoio (Despacho 10).

Neste contexto, é possível aferir que os autos atendem as exigências mínimas legais, ficando evidenciada a solução mais adequada para atendimento da necessidade pública.

Seguindo a análise, verifica-se que o termo de referência elaborado a partir do estudo técnico preliminar, contém todos os elementos exigidos pelo inciso XIII do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021.

Por sua vez, o estudo técnico preliminar apresentado nos autos encontra-se em perfeita harmonia ao mínimo exigido em lei e disposto no §1º e incisos do artigo 18 da NLLC.

Sendo constatado que a fase preparatória do certame se encontra em consonância com as exigências mínimas exigidas pela NLLC para fins de contratação nesta nova sistemática de licitações públicas.

No tocante a Minuta do Edital deverá seguir o disposto no artigo 25 da Lei 14.133/2021, e no presente caso possui os seguintes itens: sessão pública, definição do objeto, recursos orçamentários, condições de participação, encaminhamento e elementos da proposta, formulação dos lances, aceitabilidade e

Assinado por 1 pessoa: THAIS NOVAES RIBEIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0223-E7B0-5824-47FC e informe o código 0223-E7B0-5824-47FC

1Doc: Proc. Administrativo.505/2024 | Anexo: emissao_0223E7B05824447FCF4E4A071_proc_administrativo-15--505-2024_assinado_versaoImpressao.pdf (2/4) 1438/2345

classificação da proposta, habilitação, recurso, adjudicação e homologação do certame, pedido de esclarecimentos e impugnação ao edital, disposições finais e foro de julgamento.

Quanto a Minuta da ARP deve nortear-se pelo disposto no artigo 92. Destarte, a minuta apresentada possui as seguintes cláusulas: objeto, local, prazo de entrega e vigência do contrato, modelo de execução e gestão contratuais, subcontratação, preço, pagamento, reajuste/repactuação, dotação orçamentária, da praça de pagamento, obrigações da contratada e contratante, critério de aceitação do objeto, fiscalização e acompanhamento, garantia de execução, das sanções administrativas para os contratos, extinção contratual, responsabilidades patronais do contrato, casos omissos, alterações, publicação e definição do foro.

De mais a mais, a minuta do Edital do processo licitatório estabelece a modalidade de licitação para a contratação do objeto como sendo o pregão em sua forma eletrônica, o que se encontra em perfeita correção uma vez que o objeto se enquadra na categoria de bens e serviços comuns, com padrões de qualidade e desempenho passíveis de descrição objetiva e usualmente encontrados no mercado, cf. o disposto nos incisos XIII e XLI, do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021.

Pelo exposto e em atendimento ao disposto no art. 53da Lei 14133/2021, sou pela ***aprovação da minuta do instrumento convocatório e do contrato***, com o regular prosseguimento do certame, observando-se as tratativas quanto a publicação.

É o Parecer, à consideração superior. Encaminho os autos a autoridade competente.

Cajati, 12 de agosto de 2024

THAÍS NOVAES RIBEIRO
Procuradora Municipal
OAB/SP 375.404

Assinado por 1 pessoa: THAIS NOVAES RIBEIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0223-E7B0-5824-47FC e informe o código 0223-E7B0-5824-47FC

1Doc: Proc. Administrativo.505/2024 | Anexo: emissao_0223E7B05824 47FC4E4A071_proc_administrativo-15_505_2024_assinado_versaoImpressao.pdf (3/4) 1439/2345

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 0223-E7B0-5824-47FC

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

THAIS NOVAES RIBEIRO (CPF 411.XXX.XXX-90) em 13/08/2024 15:00:15 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0223-E7B0-5824-47FC

Proc. Administrativo 16- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 13/08/2024 às 15:03:43

Setores envolvidos:

GAB, SEADM, SEAJ, SEADM-DESUP, SEAJ-PGM-PROC3

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Boa tarde! Anexo aos autos, para compor o procedimento o Parecer Jurídico já emitido no despacho anterior.

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:
emissao_0223E7B0582447FCFC4FA07D_proc_administrativo_15_505_2024_assinado_versaoImpressao.pdf

Assinado por 1 pessoa: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A83-BB4A-639D-BD41 e informe o código 4A83-BB4A-639D-BD41

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 4A83-BB4A-639D-BD41

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 13/08/2024 15:03:53 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A83-BB4A-639D-BD41

PARECER JURÍDICO

Processo Administrativo nº 505/2024

Pregão Eletrônico nº 044/2024

PARECER JURÍDICO REFERENTE À LEGALIDADE DO PROCEDIMENTO DE LICITAÇÃO SOB A MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO. OBSERVANCIA AS DISPOSIÇÕES DA LEI 14.133/2021. REGULARIDADE DA MINUTA.

Em atendimento ao art. 53 da Lei 14.133/2021 foi envido a esta Procuradoria para exame e parecer o presente procedimento licitatório.

Inicialmente, é importante esclarecer que a competência desta Procuradoria se restringe a prestar consultoria, de caráter meramente opinativo, sob o aspecto jurídico do Edital.

Assim, não lhe cabe adentrar nos aspectos relativos à conveniência e oportunidade da pratica dos atos administrativos, bem como a orbita de preços e orçamentos, que estão reservados ao Administrador Público competente.

Neste sentido entende a doutrina:

> *"O exame a ser precedido pela assessoria deve ser jurídico stricto sensu. Não é adequado que o assessor jurídico no manejo de sua competência técnica especifica, pretenda aventurar-se e outras searas, expondo motivos pertinentes à expertise do objeto da licitação ou quanto à conveniência e oportunidade dela, ou mesmo, quanto a critérios técnicos de composição de custos e execução do contrato. O jurista só pode analisar os aspectos jurídicos do instrumento convocatório."*

Feitas as considerações iniciais, passo ao exame de estilo.

O dever de licitar é regra nas relações administrativas, vez que possibilita a competitividade entre os particulares interessados, com igualdade de condições, resultando em preços mais atraentes ao Poder Público. Nesta direção

Assinado por 1 pessoa: THAIS NOVAES RIBEIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0223-E7B0-5824-47FC e informe o código 0223-E7B0-5824-47FC

1Doc: Proc. Administrativo 505/2024 | Anexo: emissao_0223E7B0582447FCFC4EA07D_proc_administrativo_15_505_2024_assinado_versaoImpressao.pdf (1/4) 1443/2345

o artigo 18 da Lei n° 14.133/2021 estabelece todos os elementos que devem ser compreendidos nos autos do processo de contratação pública.

O presente expediente fora iniciado por solicitação do Diretor do Departamento de Administração e Gestão de Pessoas através do Memorando 10.418/2024. Analisando os documentos que compõe a instrução do processo de contratação, constata-se a presença da definição do objeto e das justificativas para a sua contratação através do Documento de Formalização de Demanda (Despachos 1, 4 e 8 do Memorando 10.418/2024), a autorização da Autoridade Competente para a instauração do processo de contratação (Despacho 6), o estudo técnico preliminar (Despacho 25 Memorando 10.418/2024), a pesquisa mercadológica (Despacho 1), dispensa da reserva de dotação orçamentária (Despacho 3), o termo de referência (Despacho 27 do Memorando 10.418/2024), a portaria de designação do pregoeiro e da equipe de apoio (Despacho 10).

Neste contexto, é possível aferir que os autos atendem as exigências mínimas legais, ficando evidenciada a solução mais adequada para atendimento da necessidade pública.

Seguindo a análise, verifica-se que o termo de referência elaborado a partir do estudo técnico preliminar, contém todos os elementos exigidos pelo inciso XIII do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021.

Por sua vez, o estudo técnico preliminar apresentado nos autos encontra-se em perfeita harmonia ao mínimo exigido em lei e disposto no §1º e incisos do artigo 18 da NLLC.

Sendo constatado que a fase preparatória do certame se encontra em consonância com as exigências mínimas exigidas pela NLLC para fins de contratação nesta nova sistemática de licitações públicas.

No tocante a Minuta do Edital deverá seguir o disposto no artigo 25 da Lei 14.133/2021, e no presente caso possui os seguintes itens: sessão pública, definição do objeto, recursos orçamentários, condições de participação, encaminhamento e elementos da proposta, formulação dos lances, aceitabilidade e

Assinado por 1 pessoa: THAIS NOVAES RIBEIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0223-E7B0-5824-47FC e informe o código 0223-E7B0-5824-47FC

classificação da proposta, habilitação, recurso, adjudicação e homologação do certame, pedido de esclarecimentos e impugnação ao edital, disposições finais e foro de julgamento.

Quanto a Minuta da ARP deve nortear-se pelo disposto no artigo 92. Destarte, a minuta apresentada possui as seguintes cláusulas: objeto, local, prazo de entrega e vigência do contrato, modelo de execução e gestão contratuais, subcontratação, preço, pagamento, reajuste/repactuação, dotação orçamentária, da praça de pagamento, obrigações da contratada e contratante, critério de aceitação do objeto, fiscalização e acompanhamento, garantia de execução, das sanções administrativas para os contratos, extinção contratual, responsabilidades patronais do contrato, casos omissos, alterações, publicação e definição do foro.

De mais a mais, a minuta do Edital do processo licitatório estabelece a modalidade de licitação para a contratação do objeto como sendo o pregão em sua forma eletrônica, o que se encontra em perfeita correção uma vez que o objeto se enquadra na categoria de bens e serviços comuns, com padrões de qualidade e desempenho passíveis de descrição objetiva e usualmente encontrados no mercado, cf. o disposto nos incisos XIII e XLI, do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021.

Pelo exposto e em atendimento ao disposto no art. 53da Lei 14133/2021, sou pela ***aprovação da minuta do instrumento convocatório e do contrato***, com o regular prosseguimento do certame, observando-se as tratativas quanto a publicação.

É o Parecer, à consideração superior. Encaminho os autos a autoridade competente.

Cajati, 12 de agosto de 2024

THAÍS NOVAES RIBEIRO
Procuradora Municipal
OAB/SP 375.404

Assinado por 1 pessoa: THAIS NOVAES RIBEIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0223-E7B0-5824-47FC e informe o código 0223-E7B0-5824-47FC

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 0223-E7B0-5824-47FC

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

THAIS NOVAES RIBEIRO (CPF 411.XXX.XXX-90) em 13/08/2024 15:00:15 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0223-E7B0-5824-47FC

Proc. Administrativo 17- 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: GAB - Gabinete do Prefeito - A/C Ronaldo P.

Data: 13/08/2024 às 15:05:26

Boa tarde! Anexo para assinatura digital o edital do procedimento, em atendimento ao Artigos: 17, inciso II; 18, incisos V, VI e VII; 25; 53 e 54 da Lei Federal nº 14133/2021, visando sua publicidade externa.

_

Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

EDITAL_PREGAO_ELETRONICO_044_2024_CARNES_E_FRIOS.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Rosemeire Vieira Dos Santo...	13/08/2024 15:07:03	1Doc	ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...
Thais Novaes Ribeiro	13/08/2024 15:07:32	1Doc	THAIS NOVAES RIBEIRO CPF 411.XXX.XXX-90
Ronaldo de Oliveira Pinto	13/08/2024 15:28:51	1Doc	RONALDO DE OLIVEIRA PINTO CPF 005.XXX.XXX-65
Gabriel Orbeli França	13/08/2024 16:07:28	1Doc	GABRIEL ORBELI FRANÇA CPF 456.XXX.XXX-73

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cajati.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **DBC5-CC8E-2CDA-45A4**