

COMPROVANTE DE RETIRADA DO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 10/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS.

DADOS DO INTERESSADO:

Empresa:.....
Endereço:.....
Fone:..... fax..... obs.....
Nome:.....
E-mail:.....
RG:.....cargo - função.....

O adquirente, acima qualificado, que subscreve a presente, declara, por este e na melhor forma de direito, que CONFERIU E RETIROU, toda a documentação referente ao **Pregão** supra, atestando que foram fornecidas todas as informações necessárias e suficientes para elaboração da proposta comercial, bem como dos documentos necessários para habilitação.

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Departamento de Licitações e Compras, pelo e-mail licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br.

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

Recomendamos ainda, consultas à página www.carapicuiiba.sp.gov.br, para eventuais comunicações esclarecimentos ou impugnações disponibilizados acerca do processo licitatório.

Carapicuíba, ___ de _____ de 2023.

Assinatura

PREGÃO PRESENCIAL N°. 10/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS.

PROCESSO ADMINISTRATIVO N°. 4372/2023

DATA E LOCAL DE ENTREGA E ABERTURA DOS ENVELOPES: 03/04/2023 ÀS 14:00 HORAS, NA SALA DE LICITAÇÕES SITUADA NA RUA JOAQUIM DAS NEVES, 211, TÉRREO - VILA CALDAS – CARAPICUÍBA/SP - CEP: 06310-030.

A Prefeitura do Município de Carapicuíba, através de seu Prefeito Marco Aurélio dos Santos Neves, fará realizar na Sala de Licitações do Departamento de Licitações e Compras da Prefeitura, situada na Rua Joaquim das Neves, 211, térreo – Vila Caldas, Carapicuíba – SP, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** para **REGISTRO DE PREÇOS**, tipo **MENOR PREÇO**, para aquisição de cestas básicas, conforme especificação do Anexo I, parte integrante deste instrumento, em atendimento à Secretaria de Administração e à Secretaria de Assistência Social e Cidadania.

O presente pregão será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de julho de 1993, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e a Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações posteriores.

As despesas serão suportadas com recursos classificados nas dotações orçamentárias **SAG** – 142, 145, 147, 150 e 151, elemento 39 (serviços de terceiros – pessoa jurídica), **GAPE** – 16, 23, 30, 32, 40, 44, 48, 52, 57, 65, 982 e 983 e **SASC** – 530, 534, 535, 536, 560, 561, 577, 578, 579, 598, 599, 600, 619, 620, 621, 640, 641, 642, 661, 662, 663, 682, 683, 684, 698, 699, 713, 714, 727, 728 e 737, elemento 30 (material de consumo).

Constituem anexos do presente Edital e dele fazem parte integrante os seguintes documentos:

ANEXO I – Termo de referência, descrição dos materiais e preços estimados;

ANEXO II – Decréscimos mínimos por lance;

ANEXO III – Modelo de documento de credenciamento;

ANEXO IV – Modelo de habilitação prévia;

ANEXO V – Modelo de proposta;

ANEXO VI – Modelo de declaração;

ANEXO VII – Declaração de inexistência de impedimentos para contratar com a Prefeitura;

ANEXO VIII – Modelo de habilitação prévia específica para microempresas e empresas de pequeno porte;

ANEXO IX – Modelo de declaração de que estão enquadradas como microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/06, com as alterações posteriores;

ANEXO X – Minuta da Ata de Registro de Preços;

ANEXO XI – Termo de Ciência e Notificação

Os interessados em obter cópia do Edital e respectivos anexos deverão comparecer no Departamento de Licitações e Compras, da Prefeitura do Município de Carapicuíba, sito na Rua Joaquim das Neves, nº 211, Vila Caldas, Carapicuíba, SP, ou através do email: licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br ou pelo site www.carapicuiiba.sp.gov.br.

Esclarecimentos: Departamento de Licitações e Compras – sito na Rua Joaquim das Neves, nº 211, Vila Caldas, Carapicuíba, SP - telefone (11) 4164-5500, ramal 5442 ou e-mail – licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br.

1. DO OBJETO

1.1 O presente pregão tem como objeto o registro de preços para aquisição de cestas básicas, conforme especificação no Anexo I, que é parte integrante deste Edital em atendimento à Secretaria de Administração e à Secretaria de Assistência Social e Cidadania.

2. DO PRAZO

2.1 A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura do Município de Carapicuíba e a(s) vencedora(s) do presente certame terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura, à luz do dispositivo no artigo 15 § 3º, inciso III da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações subsequentes.

2.2 Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços a Prefeitura do Município de Carapicuíba não ficará obrigada a adquirir os materiais, objeto desta licitação, exclusivamente pelo sistema de Registro de Preços, podendo cancelar ou realizar licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou qualquer forma de indenização à(s) empresa(s) detentora(s) da Ata, assegurada, no entanto, a(s) detentora(s) da Ata de Registro de Preços a preferência em igualdade de condições.

3. DO PREÇO

3.1. O preço deverá ser cotado para a entrega das cestas básicas conforme Anexo I deste edital ou nos locais previamente informados pela Secretaria de Administração Geral e Secretaria de Assistência Social e Cidadania, em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar da presente licitação exclusivamente pessoas jurídicas do ramo pertinente, que atenderem às exigências deste edital.

4.2. Será vedada a participação de empresas na licitação quando:

4.2.1. Declaradas inidôneas por ato do Poder Público;

4.2.2. Impedidas de licitar e contratar com a Administração Municipal de Carapicuíba;

4.2.3. Reunidas em consórcio.

5. DAS DATAS DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E DATA DE ABERTURA DOS MESMOS

5.1. Os Envelopes “PROPOSTA” e “DOCUMENTAÇÃO” deverão ser entregues impreterivelmente no dia, horário e local descritos no preâmbulo.

5.2. A abertura dos envelopes se dará, no mesmo dia e horário, na sala de licitações, em ato público.

6. ENVELOPES DE PROPOSTA DE PREÇOS E DE DOCUMENTAÇÃO

6.1. DO ENVELOPE 01 “PROPOSTA DE PREÇOS”

6.1.1. O envelope 01 deverá conter a Proposta de Preços propriamente dita, bem como os demais documentos exigidos neste edital, em envelope hermeticamente fechado, contendo em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA
ENVELOPE Nº. 01
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 10/23
“PROPOSTA DE PREÇOS”
PROPONENTE:.....

6.2. DO ENVELOPE 02 “DOCUMENTAÇÃO”

6.2.1. O envelope 02 deverá conter a Documentação relativa à habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica, regularidade fiscal e trabalhista, em envelope hermeticamente fechado, contendo em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA
ENVELOPE Nº. 02
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 10/23
“DOCUMENTAÇÃO”
PROPONENTE:.....

7. DO CREDENCIAMENTO PARA MANIFESTAÇÃO NAS SESSÕES

7.1. Para manifestação nas reuniões e para prática de atos relativos ao presente Pregão, especialmente para formulação de lances verbais, manifestação da intenção de recorrer e de desistir e renunciar ao direito de interpor recursos a licitante deverá indicar um representante devidamente credenciado.

7.2. Para efeito de cumprimento do disposto no item 7.1, poderá ser indicado um representante legal da empresa devidamente credenciado através de documento hábil, conforme modelo constante no Anexo III, que deverá ser apresentado fora dos envelopes.

7.3. Tratando-se de representante legal (sócio(a), proprietário(a), dirigente ou assemelhado), poderá ser apresentada cópia do instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

7.4. Tratando-se de Procurador, deverá ser apresentada cópia do instrumento público de procuração ou de instrumento particular, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes a este certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no item. 7.3.

7.5. O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

7.6. O documento de identificação do representante legal e credenciamento (conforme ANEXO III) deverão ser entregues a Pregoeira no momento da abertura da sessão da licitação, que será devidamente visado pela comissão e participantes.

7.7. O documento de credenciamento do representante legal será retido pela Pregoeira e juntado ao Processo Licitatório.

7.8. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciado.

7.9. Iniciada a sessão e antes da abertura dos envelopes, a Pregoeira verificará o efetivo credenciamento dos representantes das licitantes que se fizerem presentes.

7.10. Será indeferido o credenciamento sempre que não forem apresentados os documentos necessários à identificação do interessado ou demonstrada sua condição de representante legal da licitante, e dos poderes específicos para prática dos atos do Pregão, como dar lances, manifestar a intenção de recorrer, desistir e renunciar a esse direito.

7.11. Sendo os documentos para credenciamento: contrato social, documento com foto, Habilitação Prévia (ANEXO IV) e ou Habilitação Prévia específica para Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte (ANEXO VII) e/ou procuração, declaração de que está enquadrada como ME e EPP (ANEXO IX), quando for o caso. Declarações devem ser apresentadas em papel timbrado da licitante, digitadas e sem rasuras.

7.12. A inobservância dos termos deste item impedirá a licitante de formular lances verbais, manifestar a intenção de recorrer, de desistir e renunciar ao direito de interpor recursos e de praticar demais atos no decorrer da sessão.

7.13. As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem postergar a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista para o momento posterior à fase de habilitação, e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das

propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar também, declaração conforme modelo constante do (ANEXO IX) de que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme o caso) nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e que querem exercer o critério de desempate no julgamento das propostas de preços. Tal declaração deverá ser apresentada fora dos envelopes nº 01 e nº 02, ou seja, juntamente com o documento de credenciamento.

7.14. Os interessados em acompanhar as sessões de abertura dos envelopes que não tenham sido credenciados, poderão fazê-lo desde que não interfiram, de modo algum, no bom andamento dos trabalhos.

8. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

8.1. Cada licitante deverá apresentar simultaneamente 02 (dois) envelopes, devidamente fechados e indevassáveis, no endereço, data e hora estabelecidos no preâmbulo deste edital, com as respectivas identificações, segundo item 6, contendo:

8.2. Do envelope N° 01 – Proposta de Preços:

8.2.1. O envelope N° 01 deverá conter a Proposta de Preços (ANEXO V);

8.2.2. A Proposta de Preços deverá indicar o lote ofertado, observando as exigências estabelecidas neste instrumento.

8.2.3. A Proposta deverá ser apresentada em única via totalmente digitada, sem rasuras, emendas, ressalvas ou entrelinhas, em papel timbrado da licitante, redigida em apenas uma face da folha, em linguagem clara e que não dificulte a exata compreensão de seu enunciado, e conterá:

8.2.3.1. Razão social, endereço, CNPJ, telefone e fax;

8.2.3.2. Especificação clara, completa e detalhada dos materiais ofertados, **com indicação de marca de cada item que compõe a cesta**, sob pena de desclassificação, conforme padrão definido no Anexo I;

8.2.3.2.1. O preço unitário e total de cada lote expresso por algarismos, e o preço total da proposta expresso por algarismo e por extenso;

8.2.3.2.2. O preço deve ser cotado em moeda nacional, em algarismos;

8.2.3.2.3. O preço ofertado deverá ser para pagamento em até 30 (trinta) dias;

8.2.3.2.4. A proponente deverá ofertar seu preço, computando todos os custos básicos, diretos e indiretos, bem como encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o preço ofertado;

8.2.3.3. O prazo de validade da proposta deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura dos envelopes 01 – PROPOSTA DE PREÇOS.

8.3. Do envelope N° 02 – Documentos de Habilitação:

8.3.1. O envelope N° 02 deverá conter a documentação relativa à habilitação jurídica, à qualificação técnica, à regularidade fiscal e trabalhista e a qualificação econômico-financeira, em conformidade com o previsto a seguir:

8.3.2. A documentação relativa à Habilitação Jurídica consistirá em:

8.3.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

8.3.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores;

8.3.2.3. Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

8.3.2.4. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.3.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital;

8.3.2.6. 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;

8.3.2.7. Declaração da licitante de que inexistem impedimentos para contratar com a Administração Pública (ANEXO VII);

8.3.2.8. Declaração de cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e no art. 27, inciso V da Lei 8.666/93 (ANEXO VI).

8.3.3. A documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

8.3.3.1. Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha executado fornecimento(s) similar(es) pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, de no mínimo 50% (cinquenta por centos) do(s) lote(s) que estiver ofertando.

8.3.4. A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consiste em:

8.3.4.1. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

8.3.4.1.1 Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

8.3.4.1.2 Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de débitos emitida pela Fazenda do Estado, devendo compreender os débitos inscritos e não inscritos na Dívida Ativa. Nos Estados onde a certidão é emitida de forma descentralizada a licitante deverá apresentar as duas em conjunto, ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante sob as penas da lei;

8.3.4.1.3 Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, emitida pela Prefeitura da cidade da sede da licitante;

8.3.4.1.4 Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço do “CRF” – Certificado de Regularidade Fiscal expedido pela Caixa Econômica Federal, dentro de seu prazo de validade;

8.3.4.2. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão 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.

a) Serão aceitas Certidões Positivas, com efeito de negativas, na forma da lei, ou documento equivalente.

b) As certidões extraídas da Internet deverão ser apresentadas no original, as demais poderão ser apresentadas no original ou em cópia autenticada.

8.3.4.2.1. A licitante deverá ter representante residente e domiciliado no País, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

8.3.4.3. As microempresas e empresas de pequeno porte que optarem por postergar a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista para momento posterior à habilitação, e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar declaração de que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme o caso) nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações posteriores, nos termos de modelo do (ANEXO IX) deste edital, e deverão apresentar no envelope de habilitação (envelope nº 02) todos os documentos referentes à regularidade fiscal e trabalhista mesmo com restrições, conforme o caso; todavia, apresentada a declaração mencionada acima, eventual restrição deverá ser sanada após o julgamento das propostas de preços, e da habilitação, como condição para a assinatura do contrato, na forma da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações posteriores.

8.3.4.4. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado, às mesmas, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, assim considerado o momento imediatamente posterior à fase de habilitação, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeitos de certidão negativa.

8.3.4.4.1. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

8.3.5. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira consiste em:

8.3.5.1. Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida com data inferior a 60 dias contados da data de abertura dos envelopes contendo a documentação;

8.3.5.1.1. 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;

8.3.5.2. Prova de Capital Social ou Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor do(s) lote(s) que estiver ofertando.

9. DA REALIZAÇÃO DO PREGÃO:

9.1. Os procedimentos a serem adotados para a realização do Pregão são os seguintes:

9.1.1. No dia, hora e local designado neste edital, as licitantes deverão estar legalmente representadas por sócio, diretor ou por terceiros devidamente credenciados, com poderes específicos para formulação de lances verbais e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

9.1.2. Instalada a sessão pública do Pregão, será iniciado o credenciamento, as licitantes deverão apresentar o credenciamento (bem como os dados referenciais), a Habilitação Prévia e a declaração das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte de que pretende fazer uso das condições estabelecidas pelos art. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, documentos estes que deverão ser apresentados no ato do credenciamento.

9.1.2.1. Terminado o credenciamento, estará encerrado o mesmo e, por conseguinte, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame, devendo a Pregoeira informar, se houver, a presença entre os licitantes de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que farão uso das condições estabelecidas pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Em seguida, será verificada a conformidade das propostas com os requisitos deste edital.

9.1.2.2. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências essenciais do edital, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas, no ato, por simples manifestação do proponente.

9.1.2.3. O credenciamento e habilitação prévia deverão ser apresentados em papel timbrado, totalmente digitados, sem rasuras ou emendas.

9.2. As propostas serão classificadas provisoriamente, em ordem crescente de preços.

9.2.1. No curso da sessão, uma vez definida a classificação provisória, a Pregoeira convidará individualmente os licitantes ofertantes de propostas de preços até 10% (dez por cento) superiores a menor proposta, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor, os lances verbais deverão ter decréscimo de no

mínimo ao indicado nos itens do Anexo II, preço do Termo de Decréscimo por Lance da Prefeitura de Carapicuíba, e o tempo de duração dos lances serão definidos pela Pregoeira no início da sessão.

9.2.2. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no inciso anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

9.2.3. Caso não se realize lances verbais, será verificada a conformidade das propostas que oferecem menor preço por lote, com o parâmetro de preço definido no Anexo I deste edital, bem como sua exequibilidade.

9.2.4. A Pregoeira abrirá oportunidade para a repetição de lances verbais até o momento em que não haja novos lances de preços menores aos já ofertados, respeitando o limite de exequibilidade.

9.2.4.1. Não serão aceitos lances cujos valores forem iguais ou maiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado.

9.2.4.2. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Pregoeira, implicará na exclusão do licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais relativos a este lote, ficando sua última proposta registrada para classificação definitiva ao final da etapa.

9.2.4.3. Todos os lances ofertados serão registrados em uma lista de classificação provisória que, ao final, será substituída por uma lista de classificação definitiva.

9.2.5. Declarada encerrada a etapa competitiva, a Pregoeira procederá à classificação definitiva das propostas por lote, a qual terá como critério o menor lance, observada as especificações técnicas dos produtos ofertados.

9.2.6. No caso de empate, será adotado o seguinte procedimento:

9.2.6.1. Na situação em que duas ou mais empresas apresentarem o mesmo valor, e dentre elas estiver uma enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, esta será considerada vencedora (se dentre elas existirem duas ou mais empresas assim qualificadas, a classificação será decidida nos termos do artigo 45 § 2º da Lei nº 8.666/93).

9.2.6.2. Nas situações em que duas ou mais propostas de licitantes não enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte apresentarem o mesmo valor, a

classificação será decidida nos termos do artigo 45 § 2º da Lei nº 8.666/93, a ser realizada na própria sessão de julgamento do pregão.

9.2.6.3. Quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte forem de até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, desde que esta também não se enquadre nessas categorias, proceder-se-á da seguinte forma:

9.2.6.4. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, após convocada, poderá apresentar, na própria sessão de julgamento do pregão, no prazo de 05 (cinco) minutos, proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o lote será adjudicado em seu favor;

9.2.6.5. Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no item 9.2.6.3, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

9.2.6.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no limite estabelecido no item 9.2.6.3, será decidido nos termos do artigo 45 § 2º da Lei nº 8.666/93, para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

9.2.6.7. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, os objetos licitados serão adjudicados em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

9.2.6.8. Examinadas as propostas classificadas em primeiro lugar, quanto aos objetos e valores, a Pregoeira poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do valor e caberá a Pregoeira decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade.

9.2.6.9. Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o envelope de documentação dos proponentes classificados por lote em primeiro lugar.

9.2.6.10. Constatando-se o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante classificado e habilitado será declarado vencedor.

9.2.6.11. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o

proponente for declarado o vencedor do certame, assim considerado o momento imediatamente posterior à fase de habilitação, prorrogáveis por igual período, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.2.6.12. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 9.2.6.11, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9.2.6.13. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências para a habilitação, a Pregoeira examinará a oferta subsequente de menor valor, negociará com seu autor e decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

9.2.6.14. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes franqueada vista imediata aos autos.

9.2.6.15. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos autos insuscetíveis de aproveitamento.

9.2.6.16. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante conforme previsto no item 9.2.6.14, importará na decadência do direito de recurso e na declaração da Pregoeira do licitante vencedor.

9.2.6.17. Decididos, quando for o caso, o recurso, a Pregoeira declarará o vencedor da licitação, encaminhando os autos do processo à autoridade competente, para homologação do certame, podendo revogar a licitação nos termos da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

9.2.6.18. Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação dos licitantes desclassificados e dos classificados não declarados vencedores permanecerão sob custódia da Administração, até a assinatura do termo de contrato com o(s) licitante(s) vencedor(es) do processo licitatório.

9.2.6.19. Superada a etapa da assinatura Ata, as licitantes deverão retirar os envelopes, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após o qual os mesmos serão eliminados.

9.2.6.20. Serão inabilitadas as licitantes que apresentarem documentação incompleta ou com borrões, rasuras em partes essenciais, e desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências essenciais do edital.

9.2.6.21. Nas situações previstas no item 9.2.6.13 a Pregoeira negociará diretamente com o proponente para que seja obtido o melhor preço.

9.3. DAS AMOSTRAS E DOCUMENTOS TÉCNICOS

9.3.1. A licitante classificada em 1º lugar no lote 02 deverá encaminhar **01 (um) amostra da cesta completa com os itens cotados**, no prazo de 03 (três) dias úteis a contar da data da sessão do pregão, para análise da Secretaria de Assistência Social e Cidadania, sendo que o resultado será divulgado antes da classificação final, adjudicação e homologação.

9.3.1.1. Cada amostra apresentada deverá estar na embalagem primária original de fornecimento, devidamente rotulada e identificada com etiqueta que contenha: o número do item, o número do lote, nome da proponente e número do processo licitatório, devidamente relacionadas em papel timbrado da empresa licitante.

9.3.1.2. As amostras serão analisadas por técnicos da Secretaria de Assistência Social e Cidadania, que, no caso de desaprovação, emitirá parecer com as justificativas técnicas da recusa.

9.3.1.3. Em caso de recusa da amostra, a licitante será desclassificada para o lote sendo convocados os licitantes subseqüentes.

9.3.2. DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS

9.3.3. A licitante classificada em 1º lugar no lote 02 deverá apresentar **fichas técnicas, certificado de registro e laudos bromatológicos para todos os itens que compõem a cesta básica**, juntamente com as amostras, no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data da sessão do pregão, para análise da Secretaria de Assistência Social e Cidadania, sendo que o resultado será divulgado antes da classificação final, adjudicação e homologação.

9.3.3.1. Os laudos deverão ser do mesmo lote da amostra entregue e deverão conter as seguintes análises: sensoriais, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas, toxicológicas, físico-químicas (que comprovem todas as informações

nutricionais da ficha técnica do produto), além de conter os seguintes dados: características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, classificação vegetal (quando for o caso) e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto conforme legislação vigente.

9.3.3.2. Os laudos deverão ser emitidos por:

- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de Análises de alimentos de origem animal ou;
 - Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou;
 - Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou;
 - Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou;
- Laboratórios credenciados a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

9.3.3.3. Todos os laudos deverão ser assinados por responsável técnico habilitado com registro no conselho de classe.

9.3.3.4. Os laudos deverão ter data inferior a 120 (cento e vinte) dias da data da entrega das amostras.

9.3.3.5. Excepcionalmente, o laudo referente à análise físico-química de gordura trans apresentado no certame, poderá ser o que serviu de base para a definição da rotulagem nutricional, desde que a data não seja anterior a 180 (cento e oitenta) dias.

9.3.3.6. No laudo microbiológico deve ser investigada a presença de *Enterobacter Sakazakii* e outras *Entebacteriaceas*, além daquelas já previstas na legislação.

9.3.3.7. Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária **da empresa melhor classificada e do(s) fabricante(s) do(s) produto(s)**.

9.3.3.8. Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do produto, identificação do fabricante, característica do produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), embalagem (Primária e Secundária), condições de armazenamento, dados do Responsável Técnico da fabricação do produto (nome, profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo).

9.3.3.9. Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou Comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro de seu prazo de validade.

9.3.3.10. Caso as documentações técnicas dos produtos e as amostras não correspondam fielmente aos dados exigidos neste Edital, a licitante será desclassificada.

10. DO VENCEDOR

10.1. O licitante somente será declarado vencedor se sua proposta final contemplar valor igual ou inferior ao Preço Máximo Fixado no Orçamento Estimado da Prefeitura do Município de Carapicuíba, SP, Anexo I, salvo quando arguido pelo Licitante motivo devidamente comprovado e aceito pela Administração;

10.2. O valor ofertado será fixo e irrevogável durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

11. DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. A homologação do presente certame compete ao Sr. Prefeito Municipal, ato que será praticado imediatamente após o julgamento e esgotado os prazos recursais ou a decisão dos recursos eventualmente interpostos.

12. CONDIÇÕES PARA ASSINATURA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A Contratada deverá assinar o Ata de Registros em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação pelo Departamento de Licitações e Compras.

12.2. A contratação do vencedor do certame será realizada nos termos do previsto no artigo 62 da Lei Federal nº 8.666/93, através da emissão de termo de contrato.

12.3. A ata a ser firmada com a Licitante vencedora, incluirá as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, os quais estarão vinculados, bem como demais condições determinadas pela Lei, visando à fiel entrega dos objetos da presente licitação e obedecidas a forma da minuta constante do Anexo X, observadas as condições específicas do Anexo I.

12.4. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o termo de contrato, caracterizará descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se à multa prevista no item 16 e seus subitens deste edital, sem prejuízo das demais sanções legais.

12.5. Na ocorrência da hipótese prevista no item anterior aplicar-se-á o disposto no item 9.2.6.12.

13. DO PRAZO DE ENTREGA DOS MATERIAIS

13.1. Os materiais deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da autorização de fornecimento, em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

13.2. A prefeitura poderá modificar o local a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Carapicuíba.

13.2.1. Ocorrendo o descrito no item 13.2 a comunicação deverá ser por escrito, podendo ser via “email”, sem que o fato importe em qualquer alteração contratual, especialmente de preço.

14. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

14.1. O objeto será recebido provisoriamente, pelo representante designado da administração para recebimento, por um período de 03 (três) dias, para verificação da conformidade do material com a especificação, qualidade, quantidade e preço.

14.1.1. A entrega será acompanhada e fiscalizada por um representante da Administração especialmente designado, funcionário da Prefeitura do Município de Carapicuíba.

14.1.2. No período de carência para recebimento definitivo, o representante da Administração poderá solicitar a substituição do objeto entregue em desacordo com as condições estabelecidas ou, ainda, que apresentem avarias ou condições impróprias para o uso a que se destinam.

14.1.3. A substituição do objeto deverá ocorrer imediatamente após a comunicação da ocorrência, sendo que a não efetivação da substituição no prazo assinalado, sem justificção, apresentada pelo fornecedor e aceitas pelas Secretarias solicitantes, implicará na aplicação das sanções previstas no item 16 deste Edital.

14.1.4. A comunicação para substituição do objeto será efetivada pelas Secretarias solicitantes, mediante apresentação de termo circunstanciado da ocorrência verificada.

14.1.5. Estando em conformidade com o proposto, após o 5º (quinto) dia útil do recebimento provisório, as Secretarias solicitantes atestarão o recebimento definitivo do objeto desta da licitação.

15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de fornecimento expedido pelas Secretarias requisitantes.

15.2. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

16. DAS PENALIDADES

16.1. São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

16.1.1. Advertência;

16.1.2. Multa;

16.2. Se a Contratada apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega dos materiais, proceder de forma inidônea, ou ainda, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar a assinatura do contrato e/ou praticar quaisquer atos de natureza dolosa, dos quais decorram prejuízos ao interesse público, será declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666/93 estando impedida de contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante esta Prefeitura, sem prejuízo das multas e demais sanções prevista no edital e nesta ata.

16.3. Pela inexecução total da obrigação, objeto da licitação será aplicado multa de até 20% (vinte por cento) do valor do mesmo;

16.4. Pela inexecução parcial do contrato será aplicada multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não cumprida;

16.5. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

16.6. A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega dos materiais em desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa

no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de fornecimento, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição dos materiais, e demais sanções aplicáveis.

16.7. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

16.8. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

16.9. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

16.10. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.

16.11. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pelo artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e alterações subsequentes.

16.12. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

16.13. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

17. DOS RECURSOS E IMPUGNAÇÕES

17.1. Os recursos e impugnações cabíveis, decorrentes dos atos oriundos da presente licitação, serão dirigidos a Sra. Pregoeira, devendo ser os mesmos protocolados no setor de Protocolo, sito a Rua Joaquim das Neves, nº 211, Vila Caldas, Carapicuíba - SP, das 08:00 às 17:00 horas, dos dias úteis.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Decairá do direito de solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente edital o interessado que não se manifestar até o 2º (segundo) dia útil anterior à data da sessão do Pregão, o que caracterizará aceitação de todos os seus

termos e condições. Qualquer manifestação posterior que venha a apontar falhas ou irregularidades que o viciariam não terá efeito de recurso perante a Administração.

18.2. Os autos do processo de licitação somente terão vista franqueadas aos interessados a partir da intimação das decisões recorríveis.

18.3. O Adjudicatário fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões propostas pela Administração, nos termos do disposto no artigo 65, § 1º da Lei 8.666/93.

18.4. É facultada a Pregoeira ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originalmente dos envelopes.

18.5. Qualquer documento, tanto do credenciamento, habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômica financeira como outros documentos exigidos neste Edital que for apresentado em cópia simples, deverão estar acompanhados do original para serem autenticados pela Comissão de Licitação ou funcionário público autorizado, conforme disposto na Lei 8.666/93 em seu artigo 32, sob pena de desclassificação.

18.6. Nos termos da Lei Federal 10520/02, a Pregoeira designada para a presente licitação é a Sra. Eidmar Carnuta da Silva, auxiliada pela Equipe de Apoio nomeada pela Portaria nº. 90 de 18 de janeiro de 2023.

Carapicuíba, 17 de março de 2023.

Eidmar Carnuta da Silva
Pregoeira

Marco Aurélio dos Santos Neves
Prefeito

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA, QUANTIDADE, DESCRIÇÃO DO OBJETO E PREÇOS ESTIMADOS

1. OBJETO

Registro de preços para aquisição de cestas básicas.

2. META FÍSICA

Fornecimento de cestas básicas mensalmente, contendo 14 itens prescritos pela Lei 3.485 de 14 de dezembro de 2017, para serem entregues aos funcionários afastados, bolsistas 20 horas e participantes do Programa Emergencial de Auxílio Desemprego de Caráter Assistencial do Município de Carapicuíba.

3. JUSTIFICATIVA DO OBJETO

O serviço solicitado tem por objetivo atender a demanda tanto dos funcionários afastados, quanto dos funcionários pertencentes ao Programa Emergencial de Auxílio Desemprego de Caráter Assistencial do Município de Carapicuíba, conforme Lei 3.485 de 14 de dezembro de 2017, sendo uma quantidade de 1.000 (mil) cestas, para atender por um período de 12 (doze) meses.

Cestas básicas para munícipes atendidos nos Cras em situação de vulnerabilidade social. O município de Carapicuíba apresenta uma população estimada de 400.927 (IBGE 2019), de grande porte, com 47.853 famílias cadastradas no Cadastro Único do Governo Federal (Dezembro/2019) e 23.600 famílias em situação de extrema pobreza, mantendo os seguintes equipamentos da rede socioassistencial: 05 CRAS, 01 CREAS, 01 Centro POP e 03 unidades de acolhimento da rede direta.

Portanto, é essencial a compra de cestas básicas para distribuição equipamentos desta secretaria, visando garantir a população acesso a alimentação básica.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO LOTE 01

4.1. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Entrega mensal no local e quantidades indicados pela Secretaria de Administração, das cestas básicas de gênero alimentício, que serão distribuídas entre os funcionários afastados e participantes do Programa Emergencial de Auxílio Desemprego de Caráter Assistencial do Município de Carapicuíba.

4.2. CONDIÇÕES DE ENTREGA

- a) Embalado em caixa de papelão, tamanho suficiente para acondicionar os itens;
- b) Caixa vedada e sem resquícios de violação ou amassamento;
- c) Produtos embalados, sem violação e amassamento;
- d) Substituição do objeto que não atenda a especificação no prazo de 24 horas a contar da comunicação feita pela Secretaria de Administração;
- e) Substituição a expensa do fornecedor.

4.3. QUANTIDADE E DESCRIÇÃO DOS ITENS POR CESTA

QUANTIDADE	UND.	DESCRIÇÃO
1.000	UND	CESTA BÁSICA DE ALIMENTOS

Itens de composição da cesta básica

Item	Quantidade	Unidade	Descrição
1	02	PCT	Arroz agulhinha longo fino tipo 1 - grãos saudáveis, limpos, classificados pelo ministério da agricultura, ausência de grãos ou sementes de outros vegetais, larvas, parasitas e outros corpos estranhos produto. Constituído de no mínimo 90% de grãos íntegros na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato natural. Composição centesimal aproximada: vct 338 kcal; proteínas 7,4g; glicídios 78g; fibra alimentar 1,6g; em pacotes de 5 kg. Validade do produto: mínimo de 10 (dez) meses.
2	3	PCT	Feijão tipo 1 tipo classe carioca pct 1kg prazo validade 180 dias (empacotado).
3	3	FCO	Óleo de soja refinado 900 ml óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
4	2	PCT	Açúcar refinado pct 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.
5	1	KG	Sal refinado iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/sílico alumínio sódio, acidez 7,50 ph.
6	2	PCT	Macarrão com ovos pct 500 gramas
7	1	UND	Sabonete, aspecto físico sólido, peso 90 gr, aplicação pele normal
8	1	UND	Creme dental fluoretado 90g.
9	1	PCT	Papel higiênico pacote 4 rolos material fibras celulósicas, comprimento 30 m, largura 10 cm, tipo picotado, quantidade folhas simples, cor branca
10	1	PCT	Café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses embalagem de 500 grs.
11	2	LTA	Peixe em conserva, tipo peixe sardinha inteira sem cabeça,

			ingredientes óleo comestível, prazo validade 15 meses lata de 125 gr
12	1	PCT	Leite em pó integral e instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais produto desidratado, constituído por leite integral e instantâneo com no mínimo três vitaminas, ferro, manganês e zinco, apto à alimentação humana por processos tecnológicos adequados, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses pacote de 400 gr
13	1	UND	Biscoito com recheio em um dos seguintes sabores baunilha/chocolate/morango, classificação doce, recheio 130 gr
14	1	UND	Extrato de tomate simples concentrado produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses embalagem de 140 gr

Observação: Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas descrições acima mencionadas.

5. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS DO LOTE 02

5.1. GENEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS
1	Açúcar refinado - É a sacarose obtida de Saccharum Officinarum, ou de Beta Alba, L, por processos industriais adequados. Devendo conter em sua informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20 kcal, Carboidratos 5g. Embalagem de 1 kg, com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	PCT	1	
2	Arroz polido agulhinha - Tipo 1, pacote com 5 kg. Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; longo e fino, (mínimo de 90% do peso de grãos inteiros). Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional, deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0g, cálcio 16 mg, potássio 48,72 mg, fósforo 48 mg, magnésio 17 mg, manganês 0,5 mg, zinco 0,55 mg, niacina 0,91mg, ácido pantotênico 0,39 mg e piridoxina 0,08 mg. A embalagem deverá conter além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente.	PCT	1	12.000

3	Biscoito recheado - Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, morango desidratado, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico e corante carmim. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético 145 kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,8g, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 115g com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1	
4	Café tipo torrado - Apresentação moído, embalagem contendo 500 gramas, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá ser almofada ou a vácuo de primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1	
5	Extrato de tomate - Embalagem sache de 140 gramas, composto de tomate e sal. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético de 6kcal, carboidratos 1,1g, proteínas 0,5g, fibra alimentar 0g e sódio 228 mg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1	
6	Feijão carioca - Tipo 1, classe cores, grupo 1, pacote com 1 kg. Deverá conter informação nutricional na porção de 60g: valor energético 210 kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 13g, cálcio 79 mg, ferro 5,2 mg. NÃO CONTÉM GLUTEN. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente.	PCT	2	
7	Fubá mimoso - Aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Ingredientes: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: valor energético 170 kcal, carboidratos 37g, proteínas 3,4g, gorduras totais 0,9g e fibra alimentar 2,4g. Pacote com 500 gramas contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1	
8	Macarrão - Tipo espaguete nº 8, massa de sêmola com ovos, não podendo estar fermentadas e rançosas no cozimento. Deverá conter em sua	UND	1	

	informação nutricional mínima na porção de 80g: valor energético 288 kcal, carboidratos 61g, proteínas 8,8g, gorduras totais 0,8g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0 mg. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de Cúrcuma. Podendo conter glúten, derivados de trigo e ovos. Embalagem contendo 500 gramas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.			
9	Óleo comestível de soja - Obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 13 ml: valor energético 108 kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,9g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,1g, Omega 3 0,7g, Omega 6 6,4g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0 mg e sódio 0g, vitamina E 0,8 mg. (Frasco 900 ml)	UND	1	
10	Sal refinado extra iodado - Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiuamectante INS-535. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 1g: sódio 390 mg e iodo 25ug. Pacote de 1 kg.	UND	1	
11	Leite em pó integral instantâneo - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, adicionado de lecitina de soja, deverá conter informações nutricionais para porção de 26g: valor energético 130 kcal; carboidratos 10g; proteínas 7g; gorduras totais 7g; gorduras saturadas 4g; gordura trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 250 mg; ferro 4,2 mg; sódio 99 mg; viamina A 189 mcg; vitamina C 14 mg; vitamina D 1,5 mcg; vitamina E 3,0 mg; vitamina B1 0,36 mg; vitamina B2 0,39 mg; vitamina B6 0,39 mg; vitamina B12 0,72 mg; vitamina H 9 mcg; vitamina K 20 mcg; vitamina PP 4,8 mg; vitamina B9 120 mcg; pantotenato de cálcio 1,5 mg; cobre 270 mcg; iodo 39 mcg; zinco 2,1 mg; manganês 0,69 mg; magnésio 81 mg; flúor 1,2 mg; selênio 11 mcg; fósforo 323 mg; potássio 294,20 mg. INGREDIENTES: Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, H, K, PP, B9, pantetonato de cálcio e lecitina de soja. DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (S.I.F.) Embalagem de 400 gramas.	UND	1	

Observação: Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas descrições acima mencionadas.

6. DESCRIÇÃO DOS OBJETOS

1 - Açúcar refinado

É a sacarose obtida de Saccoharum Officinarum, ou de Beta Alba, L, por processos industriais adequados. Devendo conter em sua informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20 kcal, Carboidratos 5g. Embalagem de 1kg, com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, especialmente com a NTA 52 do Decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; RDC nº 175 de 08/07/03 -ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, RDC nº12 de 02/01/01 - ANVISA/MS, Resoluções nº 383 e 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 271 de 22/09/05 da ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. O produto deverá ser obtido, processado, 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.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: própria do tipo de açúcar, pó branco fino e homogêneo, de fácil escoamento não devendo estar empedrado ou melado.

Cor: branca, própria.

Odor: próprio.

Sabor: doce.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverá atender a legislação vigente, incluindo:

Sacarose mínimo de 99,0% p/p

Resíduo mineral fixo máximo de 0,2% p/p

Cor "ICUMSA" (420 nm) máximo de 80

Umidade máximo de 0,3% p/p

Ferro máximo de 0,01% p/p

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de polietileno leitoso, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1,0 kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

2 - Arroz polido agulhinha, tipo 1, longo fino

Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; longo e fino, (mínimo de 90% do peso de grãos inteiros). Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0g, cálcio 16mg, potássio 48,72mg, fósforo 48mg, magnésio 17mg, manganês 0,5mg, zinco 0,55mg, niacina 0,91mg, ácido pantotênico 0,39mg e piridoxina 0,08mg. A embalagem deverá conter além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente. **Procedência nacional.**

O produto deverá estar de acordo com as condições da legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 06 de 16 de Fevereiro de 2009 M.A. (Anexos I e VII), Lei 9972 de 25 de Maio de 2000; Portaria 329 de 02 de Setembro de 1985 M.A.; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deverá ser processado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podendo estar úmidas ou fermentadas. A classificação deverá ser tipo 1, longo fino, com o máximo de 14% de umidade, 0,10% em peso de matérias estranhas e impurezas, 0,15% em peso de mofados e ardidos, 1,75% em peso de picados ou manchados, 2,0% em peso de gessados e verdes, 1,0% em peso de rajados, 0,5% em peso de amarelos, 7,5% em peso de total de quebrados e quirera e 0,5% em peso de quirera (máximo).

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor: característico

Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade..... máximo 14%;

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Portaria nº 329, M. A. de 02/09/1985.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

Deverá atender a Instrução Normativa Nº 06 de 16/02/2009 – MA. A empresa vencedora do certame licitatório deverá enviar ao DME semestralmente (nos meses de julho e de janeiro), **laudo completo de classificação vegetal** emitido por laboratório oficial ou credenciado pelo Ministério da Agricultura.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, incolor. O saco deverá ser vedado hermeticamente com termossoldagem íntegra,

garantindo que não haja perda do produto e assegurando a durabilidade mínima exigida. Cada embalagem deverá ter peso líquido de 5 kg (cinco quilogramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

3 – Feijão carioca, tipo 1

Feijão carioca, tipo 1, classe cores, grupo 1, pacote com 1kg. Deverá conter informação nutricional na porção de 60g: valor energético 210kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 13g, cálcio 79mg, ferro 5,2mg. **NÃO CONTÉM GLUTEN.** Constituído, no mínimo, por 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos, sãos e secos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris* L., que foram submetidos ao beneficiamento, resultando, portanto em produto extra limpo. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente, especialmente a Instrução Normativa Nº 56 de 24/11/2009 M.A.; Instrução Normativa Nº 12 de 28/03/2008 M.A.; Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS; Portaria 80/92 M.A., Portaria 01/89 M.A., Portaria 10/96 M.A., Resolução 12/78, Lei 6305/75, Decreto 82.110/78, Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, Portaria 329 de 02 de Setembro de 1985 M.A. e Portaria 157/91 M.A.; Lei 9972 de 25 de Maio de 2000; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deverá ser de **safrã corrente** e processado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podendo estar úmidas ou fermentadas. O produto deverá obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo 1, tipo 1, conforme a Instrução Normativa Nº 12 de 28/03/2008 M.A.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: grãos inteiros

Cor: própria

Odor : característico

Sabor : característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade..... máximo, 14% em peso (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico)

(Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS).

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Portaria nº 329, M. A. de 02/09/1985.

- Aflatoxinas: máximo 30 ppb de B1 + G1 (Resolução nº 34/76, publicada em 19/01/77, Seção I, Parte I, da CNNPA/ MS).

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

Deverá atender a Instrução Normativa Nº 12 de 28/03/2008 – M.A. A empresa vencedora do certame licitatório deverá enviar ao DME semestralmente (meses de julho e de janeiro), **laudo completo de classificação vegetal** emitido por laboratório oficial ou credenciado pelo Ministério da Agricultura.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

Cada embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente e com capacidade para 1kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

4 – Leite em pó integral e instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, adicionado de lecitina de soja, deverá conter informações nutricionais para porção de 26g: valor energético 130kcal; carboidratos 10g; proteínas 7g; gorduras totais 7g; gorduras saturadas 4g; gordura trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 250mg; ferro 4,2mg; sódio 99mg; vitamina A 189mcg; vitamina C 14mg; vitamina D 1,5mcg; vitamina E 3,0mg; vitamina B1 0,36mg; vitamina B2 0,39mg; vitamina B6 0,39mg; vitamina B12 0,72mg; vitamina H 9mcg; vitamina K 20mcg; vitamina PP 4,8mg; vitamina B9 120mcg; pantotenato de cálcio 1,5mg; cobre 270mcg; iodo 39mcg; zinco 2,1mg; manganês 0,69mg; magnésio 81mg; flúor 1,2mg; selênio 11mcg; fósforo 323mg; potássio 294,20mg. INGREDIENTES: Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, H, K, PP, B9, pantetonato de cálcio e

lecitina de soja. DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (S.I.F.) Embalagem de 400g. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e em especial com a: Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, de 20.09.02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360, de 23.12.2003 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 273 de 23/09/2005; Portaria nº 369 de 04/09/1997; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 do MA; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

A matéria prima a ser utilizada na elaboração deverá ser obtida de acordo com os métodos prescritos no RIISPOA. O produto deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil dissolução em água potável e, quando pronto para o consumo, apresentar a fluidez característica da bebida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não deverá conter substâncias macro e microscopicamente visíveis;

Cor: branco amarelado;

Sabor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

Odor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

Anexo da Portaria Nº 369, de 04/09/97.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverão atender a portaria nº 369 de 4 de setembro de 1997, sendo:

Umidade: máximo de 3,5%

Gordura: mínimo de 26%

Solubilidade: instantânea

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverá atender a Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverá atender a resolução RDC nº 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS.

Pesquisa de elementos histológicos: Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos

histológicos de soja (Glicine sp) e de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo) (crítico).

Observação: os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Ausência de conservadores.

- corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade de 1Kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

5 – Macarrão, tipo espaguete

Macarrão tipo espaguete nº 8, massa de sêmola com ovos, não podendo estar fermentadas e rançosas no cozimento. Deverá conter em sua informação nutricional mínima na porção de 80g: valor energético 288kcal, carboidratos 61g, proteínas 8,8g, gorduras totais 0,8g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0mg. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de Cúrcuma. Podendo conter glúten, derivados de trigo e ovos. Embalagem contendo 500gr, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente, especialmente: Resolução RDC Nº 263 de 22/09/2005; Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007; Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA/MS; Portaria nº 540 de 27/10/1997 da SVS/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou

rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, longa, tipo espaguete, para o preparo de macarronada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aspecto após cocção: massa cozida, solta.
- Cor após cocção: amarelo-creme claro, própria.
- Odor após cocção: próprios de massa cozida.
- Sabor após cocção: próprios de massa cozida.
- Consistência após cocção: macia.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- umidade máximo de 15% (crítico);
- cocção em água por 15 minutos positiva (crítico)
- proteínas aproximadamente 12%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão estar de acordo com a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

- corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

6 – Óleo refinado de soja, tipo 1

Óleo comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 13ml: valor energético 108kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,9g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,1g, Omega 3 0,7g, Omega 6 6,4g, colesterol 0mg, fibra alimentar 0mg e sódio 0g, vitamina E 0,8mg. (Frasco 900ml). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa Nº 49, de 22 de Dezembro de 2006; Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA; Resolução RDC nº 23 de 15/02/2005; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001; Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/2003 - ANVISA/MS, RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS; RDC n.º12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;

CARACTERÍSTICAS DO OBJETO:

O óleo refinado de soja deverá ser obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente de grãos de soja (*Glycine max L. Merrill*) não transgênicos em bom estado sanitário, isento de misturas de outros óleos, de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto a 25°C: límpido e isento de impurezas
- Odor: característico
- Sabor: característico
- Cor: característica
- Isenção de ranço e de outras características indesejáveis.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Índice de Acidez (mg-KOH/g) menor que 0,2
- Índice de peróxido máximo de 2,5 meq/kg de óleo
- Impureza insolúveis em éter de petróleo máximo 0,05%
- Índice de saponificação189 – 195 mg KOH/g
- Umidade e material volátil menor que 0,1%
- Sabões menor que 10,0 mg/kg
- Índice de iodo (wijs)124-139
- Ponto de fumaçatemperatura mínima de 210° C

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico, incolor e resistente. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

7 - Sal refinado iodado

Sal refinado extra iodado, cloreto de sódio, iodato de potássio e antiuementante INS-535. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 1g: sódio 390mg e iodo 25ug. Pacote de 1kg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente: o Decreto 12.486/78, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo ; Decreto 75.697, de 06/05/75, Resolução RDC N°130 de 26/05/03; Resolução RDC N°28 de 28/03/00 ; Portaria n° 218 de 24/03/1999; Lei N° 6.150 de 03/12/74; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deverá ser submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e ser adicionado de antiuementante e sais de iodo, conforme legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo, não devendo estar pegajoso ou empedrado.

Cor: branca

Odor: inodoro

Sabor: característico (salgado)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade máximo de 0,2% (crítico)

Cloreto em NaCl (base seca) mínimo de 99,12% (crítico)

Minerais insolúveis em água máximo 0,1% (crítico)

Dosagem de iodo 40 a 60mg de iodo metalóide / kg (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Sujidades ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, com peso líquido de 1 Kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

8 – Extrato de tomate simples

Produto em embalagem sache de 140g, composto de tomate e sal. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético de 6kcal, carboidratos 1,1g, proteínas 0,5g, fibra alimentar 0g e sódio 228mg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente, especialmente o Decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, a Resolução RDC nº 352 de 23/12/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/2003 - ANVISA/MS, RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS, Portaria nº 371, de 04/09/97- MA, RDC n.º12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO OBJETO:

Deverá ser produzido com vegetais são e limpos, procedentes de espécies vegetais genuínos. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não poderá conter amido e deve ser isento de pele e sementes.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa mole;

Cor: própria; vermelha;

Odor: próprio;

Sabor: próprio;

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverá atender a legislação vigente.

pH – inferior a 4,5.

- açúcar: máximo de 1% (p/p)
- Cloreto de Sódio (NaCl): máximo de 5% (p/p)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

- ausência de corantes;
- ausência de conservadores de qualquer espécie.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de sacos plásticos atóxicos tipo “sachê”, resistente, com fechamento inviolável, hermeticamente fechada de 140 g.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

9 – Fubá mimoso, fino

Fubá mimoso, aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Ingredientes: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: valor energético 170kcal, carboidratos 37g, proteínas 3,4g, gorduras totais 0,9g e fibra alimentar 2,4g. Pacote com 500gr contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente. Resolução RDC nº 150, de 13 de abril de 2017 ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O fubá mimoso deve ter a apresentação fina e bem definida granulometria e excelente coloração. Devem ser livre de transgênicos, obtida através de processo de classificação, degerminação e moagem dos grãos selecionados de milho.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: pó fino, isento de matérias estranhas

Cor: amarelo, próprio do produto

Odor: próprio, sem a presença de mofo ou bolor

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade: Máximo 13%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação brasileira portaria n. 451 de 19 de setembro de 1997, secretaria de vigilância sanitária e do ministério da saúde.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Ausência de insetos, larvas, parasitos e de todo e qualquer sujidade que indique contaminação do produto.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primárias de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

10 - Café, tipo torrado e moído

Produto tipo torrado, apresentação moído, embalagem contendo 500g, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá ser almofada ou a vácuo de primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, como Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS, Resolução RDC nº 277 de 22/09/2005, Resolução SAA – 30 de 22/06/2007, Resolução SAA – 31 de 22/06/2007, Resolução SAA – 19 de 05/04/2010 e Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O café torrado e moído dever estar com aspecto homogêneo, isento de odores estranhos e com aroma característico.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: pó homogêneo

Cor: sua cor pode variar, de acordo com o processo de torração, do castanho-claro ao castanho-escuro

Odor: próprio do café recentemente submetido ao processo de torrefação, pois à medida que o café envelhece, seu odor se modifica lentamente devido alterações químicas sofridas pelo grão.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade: em 100g máximo de 5%

Resíduo mineral fixo: em 100g máximo de 5%

Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v: em 100g máximo de 1%

Extrato aquoso: mínimo de 20%

Cafeína: mínimo de 0,7%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverá apresentar os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deve obedecer à legislação vigente, com uma tolerância admitida de no máximo 1% de impurezas (cascas e paus do café), em g/100g. Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 ANVISA/MS e Resolução SAA – 19.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 9 (nove) meses e deverá estar impresso nas embalagens primárias de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hemerticamente, almofada ou a vácuo, com capacidade de 500g (quinhentos gramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

11 – Biscoito recheado

O produto deverá ser feito com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, morango desidratado, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico e corante carmim. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético 145 kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,8g, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 115g com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, em especial com a Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 – ANVISA/MS, Resolução nº 273 de 22/09/2005 – ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS e a Resolução n 344, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) de 2002.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Biscoito é o produto obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparada com farinhas, amidos e ou féculas, obtido de processo fermentado ou não, e outras substâncias alimentícias como açúcar, água, sal, manteiga ou gordura, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e texturas diferentes. A farinha de trigo é o composto em maior quantidade presente na formulação de biscoitos e é utilizada como veículo para a fortificação desse alimento com ferro. O produto deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico, com ingredientes de primeira qualidade, elaborado de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Cor: Própria

Sabor do produto para consumo: agradável, não rançoso, próprio ao produto

Odor: Próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade: máximo de 6,4%

Acidez: máximo de 7,4mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverá atender a Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverá seguir a Resolução RDC nº. 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) da data de entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade aproximada de 115g (cento e quinze gramas). Obedecendo a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Observação: Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas descrições acima mencionadas.

7. LOCAL DE ENTREGA DAS CESTAS

As cestas deverão ser entregues parcialmente no endereço: Almoxarifado Central - Rua Pedro de Oliveira, 106 – Vila Sul Americana – Carapicuíba/SP.

8. TRANSPORTE

Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS Nº 6 de 10/3/1999 e CVS Nº 15 de 07/11/1991, possuir Registro Nacional de Transportadores Rodoviários de Cargas - RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT, de acordo com a Lei 11442/07 de 05/01/2007.

Os entregadores deverão usar uniformes com logotipo da empresa, crachá de identificação com o nome do funcionário, disposto em local visível, e Equipamentos de Proteção Individual- EPI que ofereçam proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com Portaria n.º 5, de 15/10/2001 do Ministério de Trabalho e Emprego- MTE.

9. AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E AMOSTRA DOS PRODUTOS

A empresa contratada deverá apresentar os seguintes documentos referentes à **qualificação técnica do produto**:

Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou cópia reprográfica autenticada da Comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro de seu prazo de validade.

Uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo).

Cópia reprográfica autenticada do Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária da **empresa contratada** e dos **fabricantes dos produtos**.

Fica atribuído à Secretaria de Assistência Social e Cidadania, o dever de opinar conclusivamente sobre a documentação dos produtos, conferindo a exatidão dos dados informados.

Caso a documentação técnica do produto e a Amostra não correspondam fielmente aos dados exigidos neste Termo à licitante será **desclassificada**.

A **empresa contratada** deverá encaminhar as amostras dos produtos em até **3 (três) dias após convocada na sessão pública deste Pregão**. As amostras deverão ser entregues na embalagem primária e devidamente rotulada.

Com as amostras deverão ser entregues os **Laudos Bromatológicos do mesmo lote do produto** contendo os seguintes dados: características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, classificação vegetal (quando for o caso) e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto. Os Laudos apresentados deverão ser emitidos por:

- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de Análises de alimentos de origem animal ou;
- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou;
- Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou;
- Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou;
- Laboratórios credenciados a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

Nota: Excepcionalmente, o laudo referente à análise físico-química de gordura trans apresentado no certame, poderá ser o que serviu de base para a definição da rotulagem nutricional, desde que a data **não** seja anterior a **180** (cento e oitenta) **dias**.

No laudo microbiológico deve ser investigada a presença de *Enterobacter sakazakii* e outras *Entebacteriaceas*, além daquelas já previstas na legislação.

9.1. AMOSTRAS

A **empresa contratada** deverá encaminhar amostras dos produtos em até 3 (três) dias úteis **após convocada na sessão pública deste Pregão**.

Juntamente as amostras, deverão ser entregue **laudo bromatológico** (do mesmo lote da amostra entregue), contendo as análises: sensoriais, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas, toxicológicas, físico-químicas (que comprovem todas as informações nutricionais da ficha técnica do produto), e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto conforme legislação vigente. Os Laudos apresentados deverão ser **originais** ou **cópia autenticada** e emitidos por laboratórios da rede oficial do Ministério Agricultura ou do Ministério da Saúde, credenciados pelo Ministério da Saúde ou laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo, e assinados por responsável técnico habilitado com registro no Conselho de classe. Os laudos deverão ter **data** inferior a **120** (cento e vinte) **dias** da data da **entrega das amostras**.

A Secretaria de Assistência Social e Cidadania poderá a qualquer momento solicitar o fornecimento de amostras de produtos sem ônus, para a realização de teste de aceitabilidade em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº38 de 19 de Agosto de 2009; Resolução CD/FNDE nº32 de 10 de Agosto de 2006 e Lei 11947 de 16 de Julho de 2009.

Será responsabilidade da empresa contratada, manter a Secretaria de Assistência Social e Cidadania informada, quando houver mudanças de Registro de SIF ou de endereço do estabelecimento produtor.

10. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A ata de registro de preços terá vigência de 12 (doze) meses.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

As cestas de básicas deverão estar embaladas em embalagem plástica compatível. A entrega deverá ser realizada de forma parcial, mediante solicitação da Secretaria de Assistência Social, conforme autorização de fornecimento.

12. PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mediante a apresentação da Nota Fiscal, que deverá ser preenchida com os dados do processo de compra e os dados bancários para pagamento.

13. DESCRIÇÃO DO OBJETO, QUANTIDADE E PREÇOS ESTIMADOS

LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar refinado pct 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.	Pacote	2			
2	Arroz agulhinha longo fino tipo 1 - grãos sadios, limpos, classificados pelo ministério da agricultura, ausência de grãos ou sementes de outros vegetais, larvas, parasitas e outros corpos estranhos produto. Constituído de no mínimo 90% de grãos íntegros na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato natural. Composição centesimal aproximada: vct 338 kcal; proteínas 7,4g; glicídios 78g; fibra alimentar 1,6g; em pacotes de 5 kg. Validade do produto: mínimo de 10 (dez) meses.	Pacote	2	1.000	R\$ 305,67	R\$ 305.670,00
3	Biscoito com recheio em um dos seguintes sabores baunilha/chocolate/morango, classificação doce, recheio 130 gramas.	UND	1			
4	Café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses embalagem de 500 gramas.	Pacote	1			
5	Creme dental fluoretado 90 gramas.	UND	1			
6	Extrato de tomate simples concentrado produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem pele	UND	1			

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem de 140 gramas.					
7	Feijão tipo 1 tipo classe carioca pacote 1 kg prazo validade 180 dias (empacotado).	Pacote	3			
8	Leite em pó integral e instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais produto desidratado, constituído por leite integral e instantâneo com no mínimo três vitaminas, ferro, manganês e zinco, apto à alimentação humana por processos tecnológicos adequados, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. Pacote de 400 gramas.	Pacote	1			
9	Macarrão com ovos pacote 500 gramas.	Pacote	2			
10	Óleo de soja refinado 900 ml óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	Frasco	3			
11	Papel higiênico pacote 4 rolos material fibras celulósicas, comprimento 30 metros, largura 10 cm, tipo picotado, quantidade folhas simples, cor branca.	Pacote	1			
12	Peixe em conserva, tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, ingredientes óleo comestível, prazo validade 15 meses lata de 125 gramas.	Lata	2			
13	Sabonete, aspecto físico sólido, peso 90 gramas, aplicação pele normal.	UND	1			
14	Sal refinado iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/sílico alumínio sódio, acidez 7,50 ph.	KG	1			
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 01						R\$ 305.670,00
(trezentos e cinco mil seiscentos e setenta reais)						

Observação: Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas descrições acima mencionadas.

LOTE 02						
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL

1	Açúcar refinado - É a sacarose obtida de Saccharum Officinarum, ou de Beta Alba, L, por processos industriais adequados. Devendo conter em sua informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20 kcal, Carboidratos 5g. Embalagem de 1 kg, com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	PCT	1			
2	Arroz polido agulhinha - Tipo 1, pacote com 5 kg. Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; longo e fino, (mínimo de 90% do peso de grãos inteiros). Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional, deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0g, cálcio 16 mg, potássio 48,72 mg, fósforo 48 mg, magnésio 17 mg, manganês 0,5 mg, zinco 0,55 mg, niacina 0,91mg, ácido pantatênico 0,39 mg e piridoxina 0,08 mg. A embalagem deverá conter além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente.	PCT	1	12.000	R\$ 168,53	R\$ 2.022.360,00
3	Biscoito recheado - Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, morango desidratado, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico e corante carmim. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor	UND	1			

	energético 145 kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,8g, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 115g com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.					
4	Café tipo torrado - Apresentação moído, embalagem contendo 500 gramas, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá ser almofada ou a vácuo de primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1			
5	Extrato de tomate - Embalagem sache de 140 gramas, composto de tomate e sal. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético de 6kcal, carboidratos 1,1g, proteínas 0,5g, fibra alimentar 0g e sódio 228 mg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1			
6	Feijão carioca - Tipo 1, classe cores, grupo 1, pacote com 1 kg. Deverá conter informação nutricional na porção de 60g: valor energético 210 kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 13g, cálcio 79 mg, ferro 5,2 mg. NÃO CONTÉM GLUTEN. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente.	PCT	2			
7	Fubá mimoso - Aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Ingredientes: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: valor energético 170 kcal, carboidratos 37g, proteínas 3,4g, gorduras totais 0,9g e fibra	UND	1			

	alimentar 2,4g. Pacote com 500 gramas contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.					
8	Macarrão - Tipo espaguete nº 8, massa de sêmola com ovos, não podendo estar fermentadas e rançosas no cozimento. Deverá conter em sua informação nutricional mínima na porção de 80g: valor energético 288 kcal, carboidratos 61g, proteínas 8,8g, gorduras totais 0,8g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0 mg. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de Cúrcuma. Podendo conter glúten, derivados de trigo e ovos. Embalagem contendo 500 gramas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1			
9	Óleo comestível de soja - Obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 13 ml: valor energético 108 kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,9g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,1g, Omega 3 0,7g, Omega 6 6,4g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0 mg e sódio 0g, vitamina E 0,8 mg. (Frasco 900 ml)	UND	1			
10	Sal refinado extra iodado - Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiuementante INS-535. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 1g: sódio 390 mg e iodo 25ug. Pacote de 1 kg.	UND	1			
11	Leite em pó integral instantâneo - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante	UND	1			

processos tecnologicamente adequados, adicionado de lecitina de soja, deverá conter informações nutricionais para porção de 26g: valor energético 130 kcal; carboidratos 10g; proteínas 7g; gorduras totais 7g; gorduras saturadas 4g; gordura trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 250 mg; ferro 4,2 mg; sódio 99 mg; vitamina A 189 mcg; vitamina C 14 mg; vitamina D 1,5 mcg; vitamina E 3,0 mg; vitamina B1 0,36 mg; vitamina B2 0,39 mg; vitamina B6 0,39 mg; vitamina B12 0,72 mg; vitamina H 9 mcg; vitamina K 20 mcg; vitamina PP 4,8 mg; vitamina B9 120 mcg; pantotenato de cálcio 1,5 mg; cobre 270 mcg; iodo 39 mcg; zinco 2,1 mg; manganês 0,69 mg; magnésio 81 mg; flúor 1,2 mg; selênio 11 mcg; fósforo 323 mg; potássio 294,20 mg. INGREDIENTES: Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, H, K, PP, B9, pantetonato de cálcio e lecitina de soja. DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (S.I.F.) Embalagem de 400 gramas.					
VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO DO LOTE 02					R\$ 2.022.360,00
(dois milhões vinte e dois mil trezentos e sessenta reais)					

Observação: Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas descrições acima mencionadas.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO: R\$ 2.328.030,00 (dois milhões trezentos e vinte e oito mil e trinta reais).

ANEXO II

DECRÉSCIMOS MÍNIMOS POR LANCE

LOTE	DECRÉSCIMOS MÍNIMOS
1	R\$ 2,00
2	R\$ 1,00

OBS: Os lances serão efetuados sobre o valor unitário do item.

ANEXO III

MODELO DE DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 10/2023
Processo nº. 4372/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS.

A empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, com sede em, na Rua/Av., nº....., credencia como seu representante legal o(a) Sr(a), (citar o cargo), portador da carteira de identidade nº, para representá-la perante a Prefeitura do Município de Carapicuíba – SP, na licitação PREGÃO supra, outorgando-lhe expressos poderes para formulação de lances verbais, manifestação quanto à intenção de recorrer das decisões da Pregoeira, desistência e renúncia ao direito de interpor recursos e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame em referência.

(local, data)

.....
Nome - assinatura
Cargo

Obs. Esta declaração deverá ser entregue fora dos envelopes e deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante, digitada e sem rasuras.

ANEXO IV

MODELO DE HABILITAÇÃO PRÉVIA

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 10/2023
Processo nº. 4372/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS.

A.....(nome do licitante), por seu representante legal (doc. Anexo), inscrita no CNPJ sob nº com sede em....., nos termos do Artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos nas cláusulas do Edital em epigrafe.

Sendo expressão da verdade subscrevo-me.

Data,.....

.....
(Nome do licitante e representante legal)

Obs. Esta declaração deverá ser entregue fora dos envelopes e deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante, digitada e sem rasuras.

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 10/2023
Processo nº. 4372/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS.

A empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., inscrição estadual nº, estabelecida à Av./Rua, nº, bairro, na cidade de, telefone, fax, vem pela presente apresentar anexa sua proposta de preços para ata de registro de preços para aquisição de cestas básicas, de acordo com as exigências do presente edital.

LOTE 01							
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS	MARCA	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar refinado pct 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.	Pacote	2	1.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
2	Arroz agulhinha longo fino tipo 1 - grãos saudios, limpos, classificados pelo ministério da agricultura, ausência de grãos ou sementes de outros vegetais, larvas, parasitas e outros corpos estranhos produto. Constituído de no mínimo 90% de grãos íntegros na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato natural.	Pacote	2				

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	Composição centesimal aproximada: vct 338 kcal; proteínas 7,4g; glicídios 78g; fibra alimentar 1,6g; em pacotes de 5 kg. Validade do produto: mínimo de 10 (dez) meses.						
3	Biscoito com recheio em um dos seguintes sabores baunilha/chocolate/morango, classificação doce, recheio 130 gramas.	UND	1				
4	Café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses embalagem de 500 gramas.	Pacote	1				
5	Creme dental fluoretado 90 gramas.	UND	1				
6	Extrato de tomate simples concentrado produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem de 140 gramas.	UND	1				
7	Feijão tipo 1 tipo classe carioca pacote 1 kg prazo validade 180 dias (empacotado).	Pacote	3				
8	Leite em pó integral e instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais produto desidratado, constituído por leite integral e instantâneo com no mínimo três vitaminas, ferro, manganês e zinco, apto à alimentação humana por processos tecnológicos adequados, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. Pacote de 400 gramas.	Pacote	1				
9	Macarrão com ovos pacote 500 gramas.	Pacote	2				
10	Óleo de soja refinado 900 ml óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	Frasco	3				
11	Papel higiênico pacote 4 rolos material fibras celulósicas,	Pacote	1				

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	comprimento 30 metros, largura 10 cm, tipo picotado, quantidade folhas simples, cor branca.						
12	Peixe em conserva, tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, ingredientes óleo comestível, prazo validade 15 meses lata de 125 gramas.	Lata	2				
13	Sabonete, aspecto físico sólido, peso 90 gramas, aplicação pele normal.	UND	1				
14	Sal refinado iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/sílico alumínio sódio, acidez 7,50 ph.	KG	1				
VALOR TOTAL DO LOTE 01 POR EXTENSO							R\$ XXXX,XX

LOTE 02							
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar refinado - É a sacarose obtida de Saccharum Officinarum, ou de Beta Alba, L, por processos industriais adequados. Devendo conter em sua informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20 kcal, Carboidratos 5g. Embalagem de 1 kg, com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	PCT	1				
2	Arroz polido agulhinha - Tipo 1, pacote com 5 kg. Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; longo e fino, (mínimo de 90% do peso de grãos inteiros). Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional, deverá	PCT	1	12.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX

	<p>conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0g, cálcio 16 mg, potássio 48,72 mg, fósforo 48 mg, magnésio 17 mg, manganês 0,5 mg, zinco 0,55 mg, niacina 0,91mg, ácido pantatênico 0,39 mg e piridoxina 0,08 mg. A embalagem deverá conter além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente.</p>						
3	<p>Biscoito recheado - Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, morango desidratado, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico e corante carmim. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético 145 kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,8g, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 115g com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.</p>	UND	1				
4	<p>Café tipo torrado - Apresentação moído, embalagem contendo 500 gramas, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá ser almofada ou a vácuo de</p>	UND	1				

	primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.						
5	Extrato de tomate - Embalagem sache de 140 gramas, composto de tomate e sal. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético de 6kcal, carboidratos 1,1g, proteínas 0,5g, fibra alimentar 0g e sódio 228 mg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1				
6	Feijão carioca - Tipo 1, classe cores, grupo 1, pacote com 1 kg. Deverá conter informação nutricional na porção de 60g: valor energético 210 kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 13g, cálcio 79 mg, ferro 5,2 mg. NÃO CONTÉM GLUTEN. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente.	PCT	2				
7	Fubá mimoso - Aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Ingredientes: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: valor energético 170 kcal, carboidratos 37g, proteínas 3,4g, gorduras totais 0,9g e fibra alimentar 2,4g. Pacote com 500 gramas contendo identificação do produto,	UND	1				

	marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.						
8	Macarrão - Tipo espaguete nº 8, massa de sêmola com ovos, não podendo estar fermentadas e rançosas no cozimento. Deverá conter em sua informação nutricional mínima na porção de 80g: valor energético 288 kcal, carboidratos 61g, proteínas 8,8g, gorduras totais 0,8g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0 mg. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de Cúrcuma. Podendo conter glúten, derivados de trigo e ovos. Embalagem contendo 500 gramas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1				
9	Óleo comestível de soja - Obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 13 ml: valor energético 108 kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,9g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,1g, Omega 3 0,7g, Omega 6 6,4g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0 mg e sódio 0g, vitamina E 0,8 mg. (Frasco 900 ml)	UND	1				
10	Sal refinado extra iodado - Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante INS-535. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 1g: sódio 390 mg e	UND	1				

	iodo 25ug. Pacote de 1 kg.						
11	<p>Leite em pó integral instantâneo - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, adicionado de lecitina de soja, deverá conter informações nutricionais para porção de 26g: valor energético 130 kcal; carboidratos 10g; proteínas 7g; gorduras totais 7g; gorduras saturadas 4g; gordura trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 250 mg; ferro 4,2 mg; sódio 99 mg; vitamina A 189 mcg; vitamina C 14 mg; vitamina D 1,5 mcg; vitamina E 3,0 mg; vitamina B1 0,36 mg; vitamina B2 0,39 mg; vitamina B6 0,39 mg; vitamina B12 0,72 mg; vitamina H 9 mcg; vitamina K 20 mcg; vitamina PP 4,8 mg; vitamina B9 120 mcg; pantotenato de cálcio 1,5 mg; cobre 270 mcg; iodo 39 mcg; zinco 2,1 mg; manganês 0,69 mg; magnésio 81 mg; flúor 1,2 mg; selênio 11 mcg; fósforo 323 mg; potássio 294,20 mg. INGREDIENTES: Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, H, K, PP, B9, pantetonato de cálcio e lecitina de soja. DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (S.I.F.) Embalagem de 400 gramas.</p>	UND	1				
VALOR TOTAL DO LOTE 02 POR EXTENSO							R\$ XXXX,XX

Valor total da Proposta – R\$----- (por extenso)

- 1- Os preços cotados contemplam todas as especificações descritas acima.
- 2- Os preços ofertados têm como referência o prazo para pagamento de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento, pelas Secretarias responsáveis. Nos preços

estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que porventura possam recair sobre o fornecimento.

3- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura dos envelopes “PROPOSTA”

4- Apresentamos nossos dados bancários:

NOME DO BANCO Nº
NOME DA AGÊNCIA Nº
NÚMERO DA CONTA

Local, _____ de _____ de _____ 2023.

(assinatura do responsável pela empresa)
Nome – Cargo

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 10/2023
Processo nº. 4372/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS.

....., inscrito no CNPJ nº.....,
por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr.(a)....., portador da Carteira de Identidade
nº....., CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto
no inc. V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº
9854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em
trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis)
anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos.

.....
(local e data)

.....
(assinatura do responsável pela empresa)
Nome - Cargo

ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTOS EM
CONTRATAR COM A PREFEITURA.**

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 10/2023
Processo nº. 4372/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS.

Eu, _____, portador do documento de identidade RG n.º _____ e CPF n.º _____, na condição de representante legal da licitante _____, inscrita sob o CNPJ n.º _____, interessada em participar do Pregão Presencial supracitado, declaro sob as penas da lei que a mesma não possui qualquer fato impeditivo legal para licitar ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba.

Carapicuíba, ____ de _____ de _____.

(assinatura do responsável pela empresa)
Nome - Cargo

ANEXO VIII

MODELO DE HABILITAÇÃO PRÉVIA ESPECÍFICA PARA MICROEMPRESA E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 10/2023
Processo nº. 4372/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS.

A.....(nome do licitante), por seu representante legal (doc. Anexo), inscrita no CNPJ sob nº com sede em....., nos termos do Artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos nas cláusulas do Edital em epígrafe, exceto no que diz respeito aos requisitos de regularidade fiscal e trabalhista, que serão provados no momento oportuno, conforme estabelecido pelo edital, nos termos do autorizado pelos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006

Sendo expressão da verdade subscrevo-me.

Data,.....

(assinatura do responsável pela empresa)
Nome - Cargo

Obs. Esta declaração deverá ser entregue fora dos envelopes e deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante, digitada e sem rasuras.

ANEXO IX

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ESTÁ ENQUADRADO COMO
MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DO ART. 3º
DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06.**

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 10/2023
Processo nº. 4372/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS.

A _____(nome da licitante)_____, qualificada como microempresa (ou empresa de pequeno porte) por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, declara para os devidos fins de direito que pretende postergar a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista para o momento oportuno, conforme estabelecido no edital, e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Declara ainda, que não está enquadrada em nenhuma das hipóteses do § 4º do artigo 3 da lei supra citada.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

_____(Local)_____, _____(data)_____

(assinatura do responsável pela empresa)
Nome - Cargo

Obs. Esta declaração deverá ser entregue fora dos envelopes e deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante, digitada e sem rasuras.

ANEXO X

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2023

PREGÃO Nº. 10/23

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situada na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, o Prefeito Marco Aurélio dos Santos Neves, RG nº: 19.236.215 - X e CPF: 157.388.248 – 81 e a Secretaria de _____, após a homologação do resultado obtido no **Pregão Supra**, **RESOLVE**, nos termos do artigo 15, da Lei nº 8.666/93, **REGISTRAR O(S) PREÇO(S)** para **eventual aquisição de cestas básicas** em atendimento à Secretaria de Administração Geral e à Secretaria de Assistência Social e Cidadania, em conformidade com o item do Anexo I deste instrumento oferecidos pelas seguintes empresas:

Para os itens que constam do Anexo I foram registrados os preços ofertados pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na _____, neste ato representada legalmente pelo(a) Sr.(a) _____, portador(a) da cédula de identidade R.G. nº _____ e C.P.F. nº _____:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual aquisição de cestas básicas, nas condições, especificações técnicas e demais exigências estabelecidas no Edital e Anexos do **Pregão** supra.

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, contado a partir de sua assinatura.

2.2. A Administração Municipal não será obrigada a adquirir o objeto desta Ata, podendo licitar quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora, 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.

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. O(s) preço(s) a ser(em) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao **preço ofertado pela empresa signatária**, consoante documentação pertinente anexa.

3.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei nº 8.666/93.

3.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao Departamento de Licitações e Compras promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador desta Ata deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

3.4.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, os órgãos gerenciadores da Ata às Secretarias solicitantes, com auxílio do Departamento de Licitação poderá:

3.5.1. Liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

3.6. Não havendo êxito nas negociações, o Departamento de Licitações e Compras deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

3.7. O Departamento de Licitações e Compras promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a continuidade na aquisição dos materiais.

4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1. A entrega dos materiais será realizada conforme o Anexo I que faz parte integrante desta ata.

- 4.2.** Arcar com as despesas de frete e demais encargos referentes dos materiais;
- 4.3.** Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente Ata. Ocorrendo quaisquer hipóteses expressas, fica claro que mesmo havendo a fiscalização ou acompanhamento por parte da Administração, a detentora não será eximida das responsabilidades previstas no Edital.
- 4.4.** Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 55, XIII da Lei nº 8666/93.
- 4.5.** A inadimplência da licitante, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente Ata.
- 4.6.** Correrão por conta da detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.
- 4.7.** Às Secretarias solicitantes caberão o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:
- a) provisoriamente,** pelo prazo de até 05 (cinco) dias, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal Eletrônica, para efeitos verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;
- b) definitivamente,** após 5 (cinco) dias do recebimento provisório, através da verificação da qualidade e quantidade, para a conseqüente aceitação do objeto entregue.
- 4.8.** Constadas quaisquer irregularidades nos materiais, as Secretarias solicitantes poderão:
- 4.8.1.** rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações exigidas, ou apresentar irregularidades, determinando-se a substituição ou a rescisão da Ata, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- 4.8.2.** determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença de equipamentos ou de partes, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.8.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela detentora da Ata imediatamente após a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.8.4. A recusa da detentora da Ata em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

4.9. Os materiais deverão estar prontos para uso em conformidade com as normas de segurança.

4.10. Correrão por conta da Detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, e demais encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.11. Às Secretarias solicitantes, receberão o objeto para verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

4.12. Os materiais deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis no endereço conforme Termo de Referência, Anexo I deste Edital, ou nos locais previamente informados pelas Secretarias requisitantes em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades, em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de fornecimento expedido pelas Secretarias requisitantes.

5.2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, em nome da detentora da Ata, conforme indicado em sua proposta.

5.3. Caso venha a ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora da Ata, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se sua contagem a partir da data do respectivo cumprimento.

5.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A **detentora da Ata** terá seu registro cancelado nas seguintes hipóteses:

- a) descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirada da respectiva nota de empenho de despesa, Autorização de Fornecimento ou Instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal de Carapicuíba, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, quando este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) por razões de interesse público.

6.2. O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas no subitem 6.1, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho do diretor do Departamento de Licitações e Compras.

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

7.1. A **detentora da Ata** poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

7.2. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento desta Ata de Registro de Preços, ou não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar o fornecimento do objeto da licitação:

- a) Greve geral;
- b) Calamidade pública;
- c) Interrupção dos meios de transportes
- d) Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais;
- e) Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

7.2.1. Os casos enumerados nesse subitem deverão ser satisfatoriamente justificados pela **detentora da Ata**.

7.3. Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao Departamento de Licitações e Compras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a ocorrência.

7.3.1. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 (vinte e quatro) horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência, como caso fortuito ou de força maior.

8. DAS PENALIDADES

8.1 São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

8.1.1. Advertência;

8.1.2. Multa;

8.2. Se a Contratada apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega dos materiais, proceder de forma inidônea, ou ainda, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar a assinatura do contrato e/ou praticar quaisquer atos de natureza dolosa, dos quais decorram prejuízos ao interesse público, será declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666/93 estando impedida de contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante esta Prefeitura, sem prejuízo das multas e demais sanções prevista no edital e nesta ata.

8.3. Pela inexecução total da obrigação, objeto da licitação será aplicado multa de até 20% (vinte por cento) do valor do mesmo;

8.4. Pela inexecução parcial do contrato será aplicada multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não cumprida;

8.5. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

8.6. A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega dos materiais, em desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de entrega, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição dos materiais, e demais sanções aplicáveis.

8.7. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a

Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

8.8. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

8.9. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

8.10. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.

8.11. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pelo artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e alterações subsequentes.

8.12. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

8.13. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessará as obrigações da detentora, de cumprir as solicitações de entrega dos materiais até o término da respectiva data.

9.2. A Administração não se obrigará a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições estabelecidas no **Pregão** que dá origem a esta Ata.

9.3. Na contagem dos prazos estabelecidos Ata, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

9.4. Fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, as condições estabelecidas no Edital e Anexos do **Pregão** que dá origem a esta Ata, bem como as normas contidas na Lei nº 8.666/93.

10. DO FORO

10.1. Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriunda da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Carapicuíba, com renúncia de outros, por mais privilegiados que sejam.

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

Carapicuíba, ___ de _____ de _____.

Prefeitura do Município de Carapicuíba
Marco Aurélio dos Santos Neves – Prefeito

Secretaria de Administração Geral

Secretaria de Assistência Social e Cidadania

Contratada

Testemunhas:

Nome:

RG:

Nome:

RG:

ANEXO XI

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____
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 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.

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: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).