



Município de Santo Antônio do Aracanguá
Rua Dr. Pio Prado, 285 - Centro – Fone: (0**18) 3639-9000
CEP: 16130-000 - Estado de São Paulo
licitacao@saaracangua.sp.gov.br

Folha nº _____
Visto: _____



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2024

Razão Social: _____
CNPJ: _____
Endereço: _____
E-mail: _____
Cidade: _____ Estado: _____
Telefone: _____
e-mail: _____

Data ____/____/2024

Obtivemos, através do site: www.saaracangua.sp.gov.br, nesta data, cópia do edital acima citado.

Nome legível e/ou assinatura

Senhor Licitante, Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Departamento de Licitações, por meio do e-mail: licitacao@saaracangua.sp.gov.br.

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



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

EDITAL Nº 007/2024

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2024

PROCESSO Nº 4347/2024

EDITAL

Aquisição de Gêneros alimentícios para atender o aporte energético e nutricional das delegações esportivas e demais envolvidos que participarão da COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE que ocorrerá entre os dias 13 a 20 de julho de 2024.

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO ARACANGUÁ** – Estado de São Paulo, através do Departamento de Licitação, **TORNA PÚBLICO**, para conhecimento de quantos possam se interessar, que realizará licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **PRESENCIAL**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, modo de disputa **ABERTO** tendo por finalidade a realização do objeto especificado na cláusula primeira deste edital, que será processada e julgada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 (institui normas gerais de licitação e contratação), com as prerrogativas estabelecidas pela Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006 (institui o Estatuto Nacional da ME e EPP), em conformidade com os Decretos Municipais nº 3461/2024, e nº 3467/2024 (regulamenta as modalidades de Pregão e Concorrência no município), bem como as condições constantes deste edital e dos demais documentos que o integram.

Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL

Tipo de Licitação: MENOR PREÇO POR ITEM (art. 33, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021)

Prazo da contratação: 30 (trinta) dias.

JUSTIFICATIVA PARA FORMA PRESENCIAL

Art. 176. Os Municípios com até 20.000 (vinte mil) habitantes terão o prazo de 6 (seis) anos, contado da data de publicação desta Lei, para cumprimento:

[...]

II - da obrigatoriedade de realização da licitação sob a forma eletrônica a que se refere o § 2º do art. 17 desta Lei;

Portanto, a sessão pública será registrada em ata e gravada em áudio e vídeo

JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO: Encontra-se no Termo de Referência, que faz parte integrante deste Edital.

OBTENÇÃO DO EDITAL: Gratuitamente, no Departamento de Licitação, localizado na Rua Dr. Pio Prado nº 285, Centro, na cidade de Santo Antônio do Aracanguá/SP de segunda a sexta-feira, no horário das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min, Telefone: (18)3639 9029, ou através do link para Download do edital: <https://www.saaracangua.sp.gov.br/licitacoes-editais-concursos>, bem como seus anexos).

DATA E LOCAL PARA APRESENTAÇÃO E ABERTURA DE ENVELOPES: No dia **05/07/2024**, às **09:00 horas**, no Departamento de Licitação, situado no endereço acima indicado. A abertura dos envelopes será feita na sala de reuniões, **no mesmo local, às 09:10 horas, do mesmo dia.**



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente, de caráter público, que impeça a realização deste evento na data marcada, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

ANEXOS que integram o presente independente de transcrição:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo I-A – Modelo de Proposta (DEVERÁ SER APRESENTADA NO ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS).

Anexo II e II-A – Modelo de Declaração de Requisitos da Habilitação (a empresa licitante, se for microempresa ou empresa de pequeno porte, e desejar fazer prova de sua regularidade fiscal e trabalhista apenas após a fase de habilitação, deverá optar por apresentar declaração semelhante à apresentada no modelo do Anexo II A). (DEVERÁ SER APRESENTADO FORA DOS ENVELOPES – CREDENCIAMENTO).

Anexo III – Modelo de Procuração. (DEVERÁ SER APRESENTADO FORA DOS ENVELOPES – CREDENCIAMENTO).

Anexo IV – Minuta de declaração a ser apresentada pelas microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem postergar a comprovação da 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, declarando que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme o caso) nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, e que querem exercer a preferência no critério de desempate no julgamento das propostas de preços. (DEVERÁ SER APRESENTADO FORA DOS ENVELOPES – CREDENCIAMENTO)

Anexo V – Modelo de Declaração unificada. (DEVERÁ SER APRESENTADA DENTRO DO ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO).

Anexo VI – Termo de Ciência e de Notificação (SOMENTE PARA ASSINATURA DA ATA).

Anexo VII – Cadastro de Responsável (SOMENTE PARA ASSINATURA DA ATA).

Anexo VIII – Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP (SOMENTE PARA ASSINATURA DA ATA).

NOTA: Os anexos de VI a VIII serão utilizados na retirada da nota de empenho.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA - A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Funcional Programática: 27.812.0008-2.031 - **MANUTENÇÃO DO DEPARTAMENTO DE ESPORTE E LAZER**

Ficha 178 - C.D. 3.3.90.30.01-01 - Materiais de Consumo Diversos

BASE LEGAL:

A presente licitação rege-se pelas normas da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 (institui normas gerais de licitação e contratação), com as prerrogativas estabelecidas pela Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006 (institui o Estatuto Nacional da ME e EPP), em conformidade com os Decretos Municipais nº



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

3461/2024, e nº 3467/2024 (regulamenta as modalidades de Pregão e Concorrência no município) e de forma suplementar por legislação pertinente à matéria.

O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 (com nova redação dada pela Lei Federal nº 147/2014 e 155/2016), atendendo ao direito de prioridade para a microempresa e empresa de pequeno porte para efeito do desempate quando verificado ao final da fase de lances (disputa de preços).

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

Os participantes desta Licitação deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório, bem como o que dispõe a Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores, pelo que segue:

I. DO OBJETO:

1.1 – O objeto do presente processo licitatório é a **Aquisição de Gêneros alimentícios para atender o aporte energético e nutricional das delegações esportivas e demais envolvidos que participarão da COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE que ocorrerá entre os dias 13 a 20 de julho de 2024**, observadas as especificações contidas no Termo de Referência **ANEXO I**, que integra este Edital, independentemente de transcrição.

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

II. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NO CERTAME:

2.1. Poderão participar desta Licitação as empresas (pessoas jurídicas) legalmente constituídas e estabelecidas anteriormente à data de abertura do presente certame, com objeto social pertinente e compatível com o certame, e que atenderem às exigências deste edital e seus Anexos.

2.2. Admite-se a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio de empresas, observadas as disposições deste edital (e de suas partes integrantes) e da Lei, notadamente no tocante às regras do art. 15 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021).

2.3. As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, sendo que o Município de Santo Antônio do Aracanguá, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

2.4. A participação na licitação implica, automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital, seus Anexos e leis aplicáveis.

2.5. Só terão direito de usar a palavra, rubricar as documentações, propostas, apresentar reclamações ou recursos e assinar as Atas os licitantes credenciados, o Pregoeiro e os membros da Equipe de Apoio.

2.4. Não poderão disputar esta licitação:

2.4.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

2.4.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica;



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

2.4.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.4.4. Empresa que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.4.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.4.6 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.4.7. Pessoa jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.4.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.4.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.4.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4.11. que se enquadrem nas demais hipóteses previstas no art. 14 da Lei n.º 14.133 de 2021;

2.5. O impedimento de que trata o item 2.4.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição da outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.6. A vedação de que trata o item 2.4.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os subitens 2.4.2 e 2.4.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.8. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.9. O disposto nos itens 2.4.2 e 2.4.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

2.10. Não serão assegurados os benefícios dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006 para as pessoas jurídicas ou pessoas físicas que se identificarem como microempresa ou empresas de pequeno porte conforme previsão do art. 4º, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.11 – A participação no Pregão se dará através de representante legal presente durante a sessão, devidamente credenciado, que portar os envelopes Proposta e Habilitação, a quem caberá a responsabilidade em ofertar lances exclusivamente verbais, observada data e horário pré-estabelecidos, sendo todos os atos consignados em ata própria.

III. DO CREDENCIAMENTO NA SESSÃO DO PREGÃO:

3.1 No dia, hora e local designados no preâmbulo deste edital, será realizada sessão pública de processamento deste pregão. Por ocasião da fase de credenciamento das licitantes, os representantes que venham a responder pela empresa, deverão apresentar os documentos que seguem:

3.1.1 – **Tratando-se Procurador, instrumento público ou particular de procuração**, assinada pelo representante da empresa, pelo qual a empresa licitante tenha outorgado poderes ao credenciado para representá-la em todos os atos do certame, em especial para formular ofertas de lances e para interpor recurso ou desistir do direito de recorrer (vide modelo de procuração constante no **ANEXO III**). No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa. **Fica dispensado a exigência de reconhecimento de firma, entretanto o procurador deverá apresentar cópia do documento do signatário da procuração, para confrontar a assinatura do instrumento de procuração (Lei 13.726/2018).**

3.1.2 – Tratando-se de Representante Legal, cópia do contrato ou estatuto social da licitante, quando sua representação for feita por um de seus sócios, dirigente ou assemelhado, acompanhada da ata de eleição da Diretoria em se tratando de sociedade anônima, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

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

3.3 – **ANEXO II** ou **ANEXO II-A** – Minuta da Declaração de Requisitos da Habilitação.

3.3.1. Apresentada a Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, e constatada, na fase de habilitação documental, a Inabilitação de Documentação, será imediatamente desclassificado o proponente em questão, incorrendo nas sanções previstas no art. 156 da Lei Federal 14.1338/2021, inclusive multa, conforme disciplinado no Decreto Municipal nº 3487/2024. Justifica-se tal sanção pelo fato da declarante movimentar-se durante todas as fases do processo, **DECLARANDO-SE INICIALMENTE HÁBIL EM SUA DOCUMENTAÇÃO** e ao final fazendo promover a possibilidade de frustração, ainda que parcial, dos objetivos da licitação.

3.3.2 - Excetua-se da condição acima tratada, as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, em que serão observadas as condições estabelecidas pelo art. 43, §1º, da Lei 123/2006.

3.3.3 - A não regularização da documentação no prazo previsto de que trata o §1º do art. 43 da Lei Complementar 123/2006, implicará na decadência do direito à contratação sem prejuízo as sanções previstas no artigo 156 da Lei Federal 14.133/2021.

3.4 – As **microempresas e empresas de pequeno porte** que quiserem postergar a comprovação da 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 e suas



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

alterações, deverão apresentar, também para o credenciamento, declaração, conforme modelo constante do **ANEXO IV** de que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme o caso) nos termos do Art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e que querem exercer a preferência no critério de desempate no julgamento das propostas de preços.

3.4.1 – Nos casos em que as microempresas ou empresas de pequeno porte, não estejam com o Contrato Social regularizado no enquadramento de ME/EPP/MEI, deverão apresentar DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DE IMPOSTO DE RENDA PESSOA JURÍDICA ou CERTIDÃO SIMPLIFICADA DA JUNTA COMERCIAL.

3.5 – Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um credenciado.

3.6 – O credenciamento da licitante com representante presente em sessão implica a plena autorização, por parte do representante, do uso de som e imagem, em consonância com o disposto no art. 17, §§ 2º e 5º, da Lei nº 14.133/21, que estabelece a obrigatoriedade de gravação em áudio e vídeo e seu arquivamento junto ao processo, das sessões de licitações públicas presenciais.

3.7 – O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

3.8 – O Pregoeiro e Equipe de Apoio verificarão à existência de sanções que impeçam a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União;
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa - CNIA, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça;
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos – CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- e) Relação de Apenados publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo, mantido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCESP.

3.8.1 – Para a consulta de licitante pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “a”, “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

3.8.2 – Constatada a existência de sanção, respeitando o preceituado na Súmula 51 do TCESP, o Pregoeiro reputará o licitante impedido de participar do certame.

3.8.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

3.9 – Na hipótese de ocorrer lapso do licitante e o mesmo colocar os documentos de credenciamento, bem como qualquer documento pertinente à proposta de preços dentro do envelope de habilitação, ou vice-versa, o respectivo envelope poderá ser aberto pelo representante do licitante e retirá-la, lacrando-o em seguida, uma vez que citado documento se encontra no recinto, bem como somente após o encerramento do credenciamento é que os envelopes proposta e habilitação serão entregues ao Pregoeiro, o que deverá ser registrado em Ata.

3.10 – Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

3.11 – Ao final do credenciamento de todos os licitantes, estes deverão entregar ao Pregoeiro o envelope 01 contendo a proposta comercial e o envelope 02 contendo os documentos de habilitação.

3.11.1 – A apresentação da proposta implica a plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus Anexos, na declaração da inexistência de fato impeditivo à sua participação e a obrigatoriedade de informar a ocorrência de fato superveniente.

3.12 – A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, os documentos para credenciamento (contrato social; a procuração se for o caso) e a declaração das microempresas e empresas de pequeno porte de que pretendem fazer uso dos benefícios estabelecidos pelos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, de acordo com modelos estabelecidos nos Anexos II, II-A, III e IV ao Edital, deverão ser apresentados fora dos Envelopes nº 1 e 2.

IV. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E DA SUA ABERTURA:

4.1. A seção será conduzida pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, designada pela Portaria Municipal de nº 10/2024, a sessão pública de processamento do pregão será realizada no Departamento de Licitação da Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Aracanguá-SP, localizado na Rua Dr. Pio Prado, nº 285, Centro, CEP: 16130-000 na cidade de Santo Antônio do Aracanguá/SP, no horário estabelecido no preâmbulo deste Edital.

4.2 – Os envelopes contendo a proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 2 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, assinados no fecho, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO ARACANGUÁ

Denominação/Razão Social da empresa Proponente

Processo n.º ____/____

Envelope n.º.: 1 – Proposta

Pregão n.º.: ____/____

Entrega: __/__/__, às __: __ h.

PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO ARACANGUÁ

Denominação/Razão Social da empresa Proponente

Processo n.º ____/____

Envelope n.º.: 2 – Habilitação

Pregão n.º.: ____/____

Entrega: __/__/__, às __: __ h

4.3 – Serão aceitos os envelopes recebidos por correio ou protocolizados antecipadamente junto ao Departamento de Licitação, desde que ocorra antes do horário previsto para a realização da sessão pública.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

4.4 – Quando remetidos por correio, os dois envelopes exigidos no item 4.1, deverão estar acondicionados em um terceiro envelope, junto com os documentos de credenciamento se for o caso, devidamente endereçado e conter os dizeres na forma abaixo:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO ARACANGUÁ

Rua Dr. Pio Prado, nº 285 – Centro
CEP: 16130-000 – Santo Antônio do Aracanguá/SP

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

PREGÃO ____/2024 – FORMA PRESENCIAL
ENVELOPES Nº. 01 e 02
[---RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA--]

4.4.1 – A Administração não se responsabilizará pelo eventual atraso na entrega dos envelopes. Ocorrendo essa situação e não sendo RECEBIDO os envelopes pela Departamento de Licitações até o horário determinado, a empresa não terá sua participação no certame.

4.5 – As microempresas ou empresas de pequeno porte que desejarem fazer uso dos benefícios da Lei Complementar n.º 123/2006 e suas alterações, deverão informar sua condição de ME-EPP, conforme **ANEXO IV**, juntamente com a declaração de pleno atendimento de habilitação.

4.5.1 – Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte não proceda da forma estabelecida no item acima, interpretar-se-á como renúncia tácita aos benefícios da Lei Complementar n.º 123/2006 e suas alterações.

4.6 – Os documentos necessários para o credenciamento e para a habilitação poderão ser apresentados em original para comparação entre o original e a cópia pelo Pregoeiro para atestar a autenticidade (Lei 13.726/18), por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou através de exemplares publicados em Órgão da Imprensa Oficial, com exceção daqueles emitidos via internet.

V. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA:

5.1 – O conteúdo da proposta deverá ser sigiloso, elaborada em papel timbrado da empresa, em uma única via, digitada e redigida em língua portuguesa, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, seguindo a numeração do item da proposta, a empresa poderá utilizar o **I-A (MODELO DE PROPOSTA)** do Edital e ser datada e assinada pelo representante legal do licitante, na qual deverá constar as seguintes especificações:

a) nome da licitante, endereço, CNPJ e inscrição estadual;

b) número do processo e do Pregão;

c) descrição do objeto da licitação, obedecidas as especificações constantes do memorial descritivo anexo ao presente, com as descrições das marcas, referente aos produtos cotados (impresso na embalagem), em conformidade com as especificações mínimas constantes no termo e referência Anexo I.

d) **Marca (apenas uma), valor unitário e total dos produtos**, expresso em moeda corrente nacional com no máximo duas casas decimais depois da vírgula, em algarismo, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como, por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação OU DESCONTOS;



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

- e) prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 dias, a contar da data da sessão deste pregão.
- f) **prazo de entrega:** após a autorização de fornecimento a empresa deverá em até 05 (cinco) dias corridos efetuar a entrega imediata do(s) material(is) cotado(s) de acordo com as especificações e demais condições estipuladas em sua proposta comercial.
- g) **Local de faturamento:** O Proponente deverá indicar o Município e o Estado onde será efetuado o faturamento.
- h) **Condição de pagamento:** Até 30 (trinta) dias da apresentação e aceite da nota fiscal.
- i) Indicação e todos os dados da(s) pessoa(s) responsável(is) pela retirada da nota de empenho, caso a empresa seja vencedora, sendo ele no mínimo: Nome completo, nacionalidade, estado civil, data de nascimento, cargo/função exercida na empresa (diretor, sócio, procurador, etc), nº da cédula de identidade (RG), número de inscrição no cadastro nacional de pessoas físicas (CPF), endereço residencial (rua/avenida, número do logradouro, bairro, cep, cidade e estado), email pessoal e email institucional e telefone para contato.

5.2 – Para não haver atraso nos trabalhos da Sessão Pública, além da proposta impressa, solicitamos ao licitante, que preencha a PROPOSTA em arquivo do Excel (.xlsx), preenchendo a RAZÃO SOCIAL, CNPJ DA EMPRESA, MARCAS E VALORES UNITÁRIOS DOS PRODUTOS, constante no site <http://www.saaracangua.sp.gov.br/licitacoes-editais-concursos>, e apresente em mídia portátil (CD, DVD, Pen Drive, HD, etc..)dentro ou fora do envelope, para inserção no sistema de compra e licitações.

5.2.1. Para preenchimento da proposta é somente necessário o preenchimento da RAZÃO SOCIAL, CNPJ do fornecedor, marcas e valor unitário – a soma total é automática.

5.3 – Por ocasião da sessão de abertura dos envelopes, o arquivo constante na mídia será importado para o sistema de compras e licitações, nos quais através dele iniciará o processamento da etapa de lances.

OBSERVAÇÕES

- a) Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.
- b) Não será admitida proposta elaborada a caneta/lápis.
- c) Poderão ser admitidos pelo Pregoeiro erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

Importante: Caso a empresa deixe de constar em sua proposta o seu prazo de validade, condição de pagamento, prazo de entrega, ficará entendida a aceitação das condições constantes do Edital, considerando-se deste modo a classificação da proposta.

VI. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 02 - “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”:

6.1 – O Envelope “Documentos de Habilitação” deverá conter os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

6.1.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA:

6.1.1.1 – Cópia do Certificado de Registro Cadastral (CRC), emitido pela Prefeitura de Santo Antônio do Aracanguá, com prazo de validade em vigor;



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

OU

6.1.1.2 – Apresentação dos seguintes documentos, conforme o caso:

a) **Certidão simplificada ou de inteiro teor expedida pela Junta Comercial** ou repartição competente, Registro Comercial (breve relatório) no caso de sociedade simples, ou, se prestadora de serviços, Registro junto ao Cartório de Registro de Títulos e Documentos, dentro do prazo de validade, observado o contido no edital;

b) **em se tratando de sociedade empresária**, Estatuto Social ou Contrato Social em vigor, com todas as suas alterações, devidamente registrado, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou com a última alteração acompanhada do contrato social consolidado;

b.1) **no caso de sociedade simples**, inscrição do ato constitutivo acompanhado de prova de administrador(es) em exercício;

b.2) **se empresário individual**, inscrição comercial devidamente registrada;

b.3) **tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País**, decreto de autorização, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura para prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

b.4) **no caso de participação em consórcio** (limitado ao máximo de duas empresas), as empresas consorciadas deverão apresentar instrumento público ou particular de Compromisso de Constituição de Consórcio, subscrito por todas, na forma da legislação aplicável, do qual deverão constar os requisitos do art. 279 da Lei Federal nº 6.404/1976 e ainda:

b.4.1) a indicação da empresa líder, que detenha a maior participação no consórcio, sendo a responsável principal perante a Administração, e que deverá ter poderes expressos para representar o consórcio em todas as fases do procedimento licitatório e da execução contratual, podendo, inclusive, interpor e desistir de recursos, firmar contrato e praticar todos os atos necessários à fiel e perfeita execução do objeto do contrato, até o término de sua vigência;

b.4.2) compromisso expresso de reponsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados em consórcio, em relação à licitação e, posteriormente, ao contrato, até o recebimento definitivo de seu objeto pelo Município;

b.4.3) compromisso de que o consórcio não terá sua composição ou constituição alterada, ou, sob qualquer forma modificada, sem prévia anuência do Município, até o recebimento definitivo do objeto contratual;

b.4.4) compromisso expresso de que o consórcio não se constitui, nem se constituirá em pessoa jurídica distinta da de seus membros;

b.4.5) compromissos, obrigações, e definição da participação individual de cada



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

consorciado e seu percentual financeiro em relação ao objeto desta licitação e do contrato;

b.4.6) duração do consórcio, no mínimo, pelo prazo de vigência do contrato, se este vier a ser firmado;

b.4.7) declaração expressa dos consorciados de que providenciarão, até a assinatura do contrato, o arquivamento do instrumento de constituição do consórcio na respectiva Junta Comercial, devendo a certidão do arquivamento ser publicada;

b.4.8) declaração de que atenderão ao disposto no artigo 15 da Lei Federal nº 14.133/2021; (SOMENTE PARA EMPRESA CONSORCIADAS).

b.4.9) O termo de Compromisso de Constituição do Consórcio deverá ser acompanhado do respectivo ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor de todas as empresas participantes, conforme citado acima.

IMPORTANTE:

- A) O CRC SOMENTE SUBSTITUI OS DOCUMENTOS REFERENTES À HABILITAÇÃO JURÍDICA.**
- B) Os documentos relacionados nas alíneas “a” a “b” deste subitem 6.1.1.2 não precisarão constar o Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.**
- C) Todos os documentos necessários à Habilitação deverão estar dentro do prazo de vigência de validade.
- D) Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das Propostas.
- E) O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas Propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.
- F) Iniciada a abertura do primeiro envelope Proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

6.1.2 – REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB), e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais;



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo), pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com a prestação licitada;

e) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

6.1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Certidão negativa de falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da empresa, expedida com data não anterior a 90 (noventa) dias da data prevista para a entrega dos envelopes nº 01 - Proposta e nº 02 – Documentação. Nos casos de recuperação judicial, deverá apresentar também o plano de recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, conforme Súmula 50 do TCESP.

6.1.4 – OUTRAS COMPROVAÇÕES:

A licitante deverá apresentar declaração unificada conforme o **ANEXO V**, contendo as seguintes declarações:

a) que atende às exigências do edital;

b) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

c) que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

Obs.: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

d) que inexistente impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública, bem como que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;

e) que está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao **TCESP**, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Estado de São Paulo;

f) que está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória;



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

g) que no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a administração pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento, conforme art. 4º, § 2º da Lei Federal nº 14.133/2021;

h) que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do Art. 1º e no inciso III do Art. 5º da Constituição Federal;

i) que conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.

j) que inexistente parentesco até 3º grau com o prefeito, vice-prefeito, pregoeiro, equipe de apoio e advogado parecerista.

6.1.4.1. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

6.1.4.2. Quando se tratar de consórcio, cada empresa dele integrante deve apresentar os documentos relacionados no item 6.1.1.2 ao 6.1.4, deste edital.

6.2 - Caso os documentos declaratórios solicitados no edital não sejam apresentados juntamente com a documentação exigida, tal falta poderá, a CRITÉRIO DO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO, ser saneada de próprio punho no momento da sessão, pelo representante legal da empresa ou procurador, desde que possua poderes para tanto, devidamente comprovados em procuração ou contrato social.

6.3 – DISPOSIÇÕES GERAIS DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.3.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

6.3.2. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

6.3.3. Nos moldes do art. 12, IV e art. 70, I, da Lei 14.133/2021, toda a documentação apresentada poderá ser a original, assim compreendida também aqueles documentos emitidos de forma online, cópias autenticadas e por cópias simples, em caso de dúvida quanto à veracidade das informações apresentadas, o julgador deverá promover diligência necessária para esclarecer ou complementar a instrução do processo.

6.3.4. As cópias autenticadas poderão ser por cartório competente ou por servidor da Equipe de Apoio. Neste último caso, a autenticação poderá se dar em própria sessão, desde que acompanhada do documento original, o qual não precisará integrar o envelope.

6.3.5. A licitante responderá pela veracidade de todas as informações que prestar, sob pena de crime de falsidade material (art. 297 e 298 do Código Penal) ou ideológica (art. 299 do Código Penal), e ainda, de ser desclassificada, ou ver anulada a adjudicação e, se for caso, rescisão contratual.

6.3.6.. Não serão aceitos protocolos referentes à solicitação de documentação feita às repartições competentes, quanto aos documentos acima mencionados, nem cópias ilegíveis, ainda que autenticadas.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

6.3.7. Caberá ao Pregoeiro, em sede de diligência, caso seja necessário, requerer da Licitante a juntada de documentos complementares, a fim de apurar a veracidade dos documentos apresentados ou comprovar fatos atinentes à época da abertura dos envelopes.

6.4 – COMPROVAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA POR MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

a) As microempresas e empresas de pequeno porte que optarem por postergar a comprovação da regularidade fiscal e/ou 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 e suas alterações, apresentando declaração de que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme o caso) nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, nos termos do modelo do **Anexo IV** a este Edital, deverão apresentar no envelope de habilitação (envelope 2) todos os documentos referentes à regularidade fiscal e trabalhista; todavia, apresentada a declaração mencionada acima, eventual restrição poderá ser sanada após o julgamento das propostas de preços, e da habilitação, na forma da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e da cláusula 6.4. alínea “b” deste edital.

a.1) Caso as microempresas e empresas de pequeno porte não apresentem no envelope de habilitação todos os documentos referentes à regularidade fiscal e trabalhista (mesmo que estes contenham alguma restrição) serão inabilitadas.

b) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo **de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame**, prorrogável por igual período, a critério do Município de Santo Antônio do Aracanguá, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, atualizada pela Lei Complementar nº 147, de 2014 e Lei Complementar nº 155, de 2016.

c) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem b, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

VII. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA ETAPA DE LANCES:

7.1 – No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

7.1.1 – Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **envelopes nº. 1 e nº. 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

7.2 – A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, os documentos para credenciamento (bem como a procuração), e a declaração das microempresas e empresas de pequeno porte de que pretendem fazer uso dos benefícios estabelecidos pelos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, de acordo com modelos estabelecidos nos Anexos II, II-A, III e IV, ao Edital, **deverão ser apresentados fora dos Envelopes nº 1 e 2.**

7.3 – Após os respectivos credenciamentos, os licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no **Anexo II, II-A** do Edital, bem como as microempresas e empresas de pequeno porte que pretendem fazer uso dos benefícios estabelecidos pelos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123 de 2006 entregarão declaração nesse sentido, conforme modelo do **Anexo IV** do



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços (envelope 1) e os documentos de habilitação (envelope 2).

7.3.1 – Iniciada a abertura do primeiro envelope com a proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame, devendo o pregoeiro informar, se houver e quando for o caso, a presença entre os licitantes de microempresas e empresas de pequeno porte que farão uso dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

7.3.2 – Abertos os envelopes de preços, o Pregoeiro fará circular entre os presentes os respectivos documentos para serem rubricados.

7.3.3 – Em conformidade com a programação do preâmbulo, o Pregoeiro, com auxílio da equipe de apoio, passará à análise das propostas e inclusão dos dados e informações das propostas no Sistema de Pregão.

7.4 – A análise das propostas pelo Pregoeiro, com auxílio da equipe de apoio, visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) conter vícios insanáveis;
- b) não obedecer às especificações técnicas contidas no Anexo I - Termo de Referência;
- c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável;
- f) cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- g) que apresentem valor baseado exclusivamente em propostas das demais licitantes.

7.4.1. O Pregoeiro poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade da proposta ou exigir do licitante que ela seja demonstrada.

7.5 – No tocante aos valores, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

7.5.1 – Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

7.6 – O Pregoeiro selecionará as propostas não-desclassificadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a) seleção da proposta de menor valor e das demais com valor até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b) não havendo pelo menos 3 (três) valores na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores valores, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos valores, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

7.6.1 – Para efeito de seleção, será considerado o MENOR PREÇO POR ITEM.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

7.7 – O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial no **MODO DE DISPUTA ABERTO**, a partir do autor da proposta de maior valor e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de valores.

7.7.1 – A licitante vencedora do sorteio poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

7.8 – Os lances deverão ser formulados em valores distintos, decrescentes e com no máximo duas casas decimais depois da vírgula, inferiores à proposta de menor valor, observada a redução mínima de **1% (um por cento)** entre os lances. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o MENOR PREÇO POR ITEM.

7.9 – Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não-selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último valor ofertado.

7.10 – **No caso de empate, quando for o caso, será adotado o seguinte procedimento:**

7.10.1– Considera-se empate aquelas situações em que os lances ofertados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até cinco (5%) por cento superiores ao menor lance ofertado.

7.10.1.1 – Essa regra só se aplica quando o menor lance ofertado não tiver sido apresentado por microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.10.2 – A preferência de trata este item 7.10 somente será concedida se houver rodada de lances, ocasião em que, após o encerramento dos lances, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos por item em situação de empate, sob pena de preclusão.

7.10.3 – Não sendo contratada 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 7.10.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

7.10.4 – Na hipótese da não-contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

7.11 – O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do valor.

7.12 – Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor valor, decidindo motivadamente a respeito.

7.13 – Considerada aceitável a oferta de menor valor, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

7.14 – Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas no subitem 6.1.1.1 do item VI, o Pregoeiro, se necessário, diligenciará junto ao Cadastro Municipal de Fornecedores.

7.15 – Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.

7.15.1 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista da micro



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

empresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis, cujo o termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

7.15.2 – A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 7.15.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de Abril de 2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, observado o critério de preferência de contratação para microempresa e empresa de pequeno porte em situação de empate, para retirada da nota de empenho, ou revogar a licitação.

7.16 – Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor valor, observado quando for o caso, o critério de preferência de contratação para microempresa e empresa de pequeno porte em situação de empate, negociará com o seu autor, 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.

VIII. DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. O julgamento da proposta dar-se-á pelo critério de julgamento de Menor Preço por item observadas as disposições previstas neste edital e na Lei nº. 14.133/2021.

8.2. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições deste edital.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.4. Considera-se ainda inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.5. A Administração e qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, no prazo de no prazo de 24 (vinte e quatro) horas sob pena de não aceitação da proposta.

8.7.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita pelo licitante, antes de findo o prazo.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

8.7.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ou serviço ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, planilha de composição de custos, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro.

8.7.3. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) contiverem vícios insanáveis;
- b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

8.7.4. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.7.5. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando a nova data e horário para a sua continuidade.

8.7.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.7.7. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.7.8. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

IX - DA HABILITAÇÃO:

9.1 Sendo aceitável a oferta vencedora, será verificado o atendimento das condições habilitatórias somente da licitante que a tiver formulado a proposta vencedora.

9.2. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante diligência para aferição da validade de documentos apresentados ou por meio eletrônico hábil de informações.

9.2.1 A Administração não se responsabilizará por eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

9.3 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, a licitante será declarada vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta após o transcurso da competente fase recursal.

9.4 Se a proponente não atender às exigências habilitatórias será inabilitada, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes na ordem de classificação, negociará com seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta, sendo a



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

respectiva proponente declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta após o transcurso ou declínio da competente fase recursal.

9.5 Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes proposta comercial e documentos de habilitação em um único momento, em face do exame da proposta/documentação com os requisitos do edital, ou ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada posteriormente.

9.6 Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas todas as ocorrências, e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e licitantes presentes.

9.7 – Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo legal deste Edital, o Pregoeiro considerará a licitante inabilitada.

X - DAS IMPUGNAÇÕES, CONSULTAS E ESCLARECIMENTOS:

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, sem prejuízo da faculdade prevista § 4º do artigo 170 da lei federal nº 14.133/21;

10.2. Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração o licitante que não o fizer até o 2º (segundo) dia útil que anteceder à abertura dos envelopes. As razões de impugnação devem ser protocolizadas no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal, via correios ou e-mail: licitacao@saaracangua.sp.gov.br, dentro do horário de expediente;

10.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

10.4. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo órgão de assessoramento jurídico, decidir sobre a impugnação no prazo de três dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

10.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.7. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

10.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas no site oficial e vincularão os participantes e a administração.

10.9. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio <https://www.saaracangua.sp.gov.br/licitacoes-editais-concurso>, na aba do processo, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

10.10. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

10.11. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

XI - DOS RECURSOS:

11.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

11.2. Cabe recurso em face de:

- a) Julgamento das propostas;
- b) Ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- c) Anulação ou revogação da licitação

11.3. Nos recursos de julgamento das propostas e de ato de habilitação ou inabilitação de licitante serão observadas as seguintes disposições:

11.4. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais de 3 (três) dias úteis será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei n. 14.133/2021, da ata de julgamento;

11.5. Constará na ata da sessão a intenção manifestada, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, manifestarem-se sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, após o término do prazo da recorrente, proporcionando-se, a todas, vista imediata do processo.

11.6. A apreciação se dará em fase única.

11.7. Não será admitida intenção de recurso de caráter protelatório, fundada em mera insatisfação do licitante, ou baseada em fatos genéricos.

11.8. O pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a.

11.9. O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá enviar as razões do recurso via e-mail – licitacao@saaracangua.sp.gov.br, através dos correios ou protocolo físico, no setor de protocolos da Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Aracanguá, localizado na Rua Dr. Pio Prado, nº 285, Centro, CEP 16130-000, na cidade de Santo Antônio do Aracanguá/SP, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, em igual prazo, que começará a correr a partir do término do prazo do recorrente.

11.10. Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vista dos autos.

11.11. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo pregoeiro serão a ele dirigidos, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.14. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento;



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

XII - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.3. A convocação se dará por meio de publicação no Diário Oficial do Município.

XIII - DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

13.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

I - Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II - Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

III - Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV - Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

§ 1º Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

§ 2º O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

§ 3º Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

§ 4º O disposto neste artigo será aplicado, no que couber, à contratação direta e aos procedimentos auxiliares da licitação.

13.2. Exauridos os recursos administrativos, será adjudicado e homologado ao licitante classificado em primeiro lugar, conforme os termos editalícios legais, pela autoridade máxima do órgão.

XIV – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

14.1. Inexistindo manifestação recursal ou decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Prefeito irá adjudicar o objeto ao licitante classificado em primeiro lugar e não havendo vícios, homologará o procedimento, nos termos do Artigo 71 da Lei Federal 14.133/2021.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

14.2. Homologado o resultado classificatório pela autoridade competente, será publicado no Diário Oficial do Município.

XV – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

15.1. As responsabilidades/obrigações da contratante e da contratada, estão devidas no Termo de Referência, que faz parte integrante deste Edital.

XVI – DO REGIME DE EXECUÇÃO OU FORMA FORNECIMENTO, CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. O regime de execução ou forma de fornecimento, bem como os critérios de recebimento e aceitação do objeto constam do Anexo I - Termo de Referência.

XVII – DOS REAJUSTES FINANCEIROS E EQUILÍBRIO ECONOMICO FINANCEIRO:

17.1. Os critérios de reajustes e equilíbrio econômico financeiro estão definidos no Termo de Referência, que faz parte integrante deste Edital.

XVIII – DO PRAZO DE VALIDADE DA CONTRATAÇÃO

18.1. A validade da contratação será de 30 (trinta) dias, contados da emissão da nota de empenho.

18.2. A Nota de Empenho poderá ser retirada pelo representante legal, diretor, sócio da empresa ou procurador devidamente acompanhado respectivamente do contrato social.

XIX – DA CONTRATAÇÃO:

19.1. Fica dispensado o termo de contrato por se tratar de compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica, independentemente de seu valor. **O CONTRATO SERÁ SUBSTITUÍDO POR NOTA DE EMPENHO, de acordo com incisos II do artigo 95 da Lei Federal nº 14.133/21.**

19.2. Depois de homologado, a licitante vencedora após convocada, deverá no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data da convocação, comparecer a Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Aracanguá para retirar a NOTA DE EMPENHO.

19.2.1 - Alternativamente a Administração poderá encaminhar a NOTA DE EMPENHO, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico.

19.3 - O prazo de convocação de que trata o item anterior, deste Edital poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

19.4. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a retirar a nota de empenho ou autorização de fornecimento, serão convocadas as demais licitantes classificadas, para nova sessão pública de processamento do Pregão.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

19.5. A convocação das demais licitantes se dará por via postal com registro ou aviso de recebimento, e-mail, ou publicação no diário oficial do Município ou outra forma em que reste comprovado, de forma inequívoca, que os interessados a tenham recebido.

19.6. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a retirada da nota de empenho, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

19.7. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a retirar a nota de empenho nos termos do item 19.2 deste termo, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

I - convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

II - adjudicar e emitir nota de empenho nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

19.8. A recusa injustificada do adjudicatário em retirar a NOTA DE EMPENHO ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

I - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; OU

II - A aplicação de impedimento de licitar ou contratar com o município de Santo Antônio do Aracanguá, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, conforme previsto no artigo 156, inciso III, parágrafo 4º da Lei Federal nº 14.1338/2021.

19.9. Como condição para retirada da NOTA DE EMPENHO a adjudicatária deverá:

a) manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação

b) não possuir fato impeditivo perante o cadastro Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis), Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça e Cadastro de Relação de apenas no Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apeados>);

19.10. Correrão por conta da empresa vencedora quaisquer despesas que incidirem ou venham a incidir sobre a contratação.

XX – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

20.1. As condições de pagamento estão disciplinadas no Termo de Referência, que faz parte integrante deste edital.

XXI – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

21.1 - A licitante vencedora que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente Pregão ou cometer as infrações administrativas do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, ficará sujeita às sanções previstas no art. 156 da mesma Lei, que serão aplicadas conforme Decreto Municipal nº 3487/2024, que faz parte integrante deste edital.

XXII – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO:

22.1. A extinção das obrigações decorrentes desta licitação se processará de acordo com o que estabelecem os artigos 137 a 139 da Lei Federal nº 14.133/2021, e posteriores alterações, conforme estabelecido no Termo de Referência que faz parte integrante deste Edital.

XXIII - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

23.1. As condições de gestão e fiscalização desta licitação estão disciplinadas no Termo de Referência que faz parte integrante deste Edital.

XXIV - DAS GARANTIAS DE EXECUÇÃO

24.1. Não serão exigidas a prestação de garantias ou seguros para a execução do objeto resultante desta licitação.

XXV - DA SUBCONTRATAÇÃO

25.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

XXVI – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

26.1. A ata da sessão pública será divulgada no Site Oficial da Prefeitura.

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

26.3. A sessão que porventura extrapolar o horário de funcionamento da Prefeitura poderá ser suspensa e terá sua continuidade marcada para o dia útil subsequente.

26.4. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

26.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

26.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

26.7. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

26.8. É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da Proposta.

26.9. As proponentes intimadas a prestar quaisquer esclarecimentos adicionais, deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação / inabilitação.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

26.10. Desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão de sua Proposta.

26.11. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

26.12. A apresentação da Proposta de Preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se o licitante às sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133/2021 e alterações posteriores.

26.13. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

26.14 O **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO ARACANGUÁ** não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da **CONTRATADA** para outras entidades.

26.15. A Administração se reserva o direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie de acordo com o previsto no artigo 71 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

26.16. Os envelopes contendo os documentos de Habilitação das demais licitantes ficarão retidos junto a DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO, sito a Rua Dr. Pio Prado, n.º 285, Bairro Centro, ficando a disposição para devolução dos mesmos pelo período de 15 (QUINZE) dias após a celebração e assinatura da ATA, publicada nos mesmos meios de comunicação utilizados pelo **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO ARACANGUÁ** para divulgação de seus atos, findo o qual serão eliminados.

26.17. Os atos referentes a este processo poderão ser comunicados aos proponentes por qualquer tipo de comunicação que comprove o recebimento, ou ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado, Jornal O Liberal da cidade de Araçatuba/SP e/ou Jornal de Grande Circulação.

26.18. Após apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro.

26.19. Fica eleito o Foro da Comarca de Araçatuba, Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da execução deste instrumento, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja. **SANTO ANTÔNIO DO ARACANGUÁ, 21 DE JUNHO DE 2024.**

ROBERTO DONÁ
Prefeito



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA – LEI 14.133/21

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 4347/2024

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n.14.133/2021).

1.1. Realização de processo licitatório Pregão na Forma Presencial, na hipótese do art. 28, inciso I, nos termos da Lei nº 14.133/2021, para Aquisição de Gêneros alimentícios para atender o aporte energético e nutricional das delegações esportivas e demais envolvidos que participarão da **COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE** que ocorrerá entre os dias 13 a 20 de julho de 2024.

1.2 Segue a tabela com os itens a serem adquiridos:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ACHOCOLATADO EM PÓ - Mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais: composição: açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (a, c, b1, b2, b3 e b6), minerais (ferro, cálcio e zinco) e antiemético. 2-características do produto: 2.1- o produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. - organoléptica -aparência: pó fino -cor: própria -odor: próprio -sabor: próprio. proteína - mínimo: 3, 50g/100g valor energético - máximo: 400 kcal/100g gorduras totais - máximo: 3, 5g/100g gorduras saturadas - máximo: 1, 50g/100g sódio - máximo: 200mg/100g 3- embalagem: 3.1, peso líquido de 1 kg.	KG	50
2	AÇÚCAR TIPO CRISTAL - Branco de origem vegetal, pacote com 05 kg constituído fundamentalmente de sacarose de cana de açúcar, livre e fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Composição básica mínima do açúcar: 98,3% de sacarose. Acondicionado em plástico atóxico, com validade mínima 23 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	PCT	30



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

3	ALFACE DE 1ª QUALIDADE - Verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. Acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	350
4	ALHO EM GRÃO DESCASCADO - Com aspecto, sabor, cheiro e sabor próprio, firme e intacto, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, embalado em pacote contendo 1 Kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição - sem adição de sal, produzido com matéria prima selecionada, não pode soltar água na panela e nem estourar com o calor. A embalagem deverá conter de 400g a 1 kg e externamente os dados de identificação, marca nome do fabricante, CNPJ, e-mail, procedência, Informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, composição e telefone do SAC. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega.	KG	50
5	AMIDO DE MILHO - 100% puro de excelente qualidade isento de glúten e não tem sabor nem cheiro. Apresenta – se como um pó fino, suave e de cor branca, e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades embaladas em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no máximo 01 kg. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	KG	20



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

6	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1 - Alimento composto de Arroz, vitaminas (A, B1, PP, B9, B12) e Minerais (Ferro e Zinco) beneficiado, polido, procedência nacional e ser de safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90%, umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Não sendo necessário lavar ou escolher para sua preparação. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve declarar marca prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. Embalagem primária: em saco plástico atóxico contendo 05(cinco) kg devidamente rotulados conforme legislação vigente. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico contendo 30 (trinta) kg (6x5) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto conf. RDC 360 de 23/12/03.	PCT	350
7	BANANA NANICA DE 1ª QUALIDADE - Produto in natura, nanica, em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa plástica vazadas, com 14 dz, pesando aproximadamente 20 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem de instrução Normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	500
8	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE - Tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	400
9	BATATA PALHA - Com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. EMBALAGEM: acondicionada em embalagem plástica de 300 A 500 gramas. VALIDADE: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	35
10	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA: biscoito isento de gordura trans, apresentação: redondo, sabores DIVERSOS, classificação: doce, características adicionais: sem recheio, tipo: rosquinha, aplicação: alimentação humana, ingredientes: açúcar, farinha de trigo e glúten. Descrição Adicional: rosquinhas redondas com furo central sabores DIVERSOS, pacote com no mínimo 400 g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	KG	100



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

11	CAFÉ EM PÓ ESPECIAL - Puro, torrado e moído, pó fino e homogêneo, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, sabor tradicional ou forte. Acondicionado em pacotes aluminados, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, 100% variedade arábica contendo 500 gramas de peso líquida. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, Selo de Qualidade ABIC e Selo de pureza ABIC. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	PCT	50
12	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO MIOLO DE ACÉM MOÍDO - A carne bovina (miolo de acém bovino) utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores, e que apresente no máximo 05 a 10% de sebo e gordura com aspecto, sabor e cheiro próprio. No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. Embalada em sacos de PEBD, juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), 2 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração – aspecto próprio – cor própria – odor próprio – sabor próprio.	KG	250



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

13	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO EM PEÇA - A carne bovina (patinho BOVINO) utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores, e que apresente no máximo 05 a 10% de sebo e gordura com aspecto, sabor e cheiro próprio. No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. Embalada em sacos de PEBD, juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), 2 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração – aspecto próprio – cor própria – odor próprio – sabor próprio.</p>	KG	680
14	<p>CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO LOMBO EM BIFES - carne suína magra, lombo congelado, em bifes, desossado. O corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. deverá ser embalado em caixas de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacradas, resistentes, em embalagem primária em sacos atóxicos, limpos, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo de 10 kg. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do corte, procedência, quantidade do produto, nº do registro no sif, sie ou sim, prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega, carimbo de inspeção do sif.</p>	KG	728



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

15	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADA E SEM PELE - Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: deverá ser embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em embalagens de 1(um) kg a 2 kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - identificação completa do produto, constando os dizeres: Cortes Congelados de Frango – Coxa e Sobrecoxa Desossada e sem pele; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Transporte: Em veículos fechados e acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12° C).	KG	860
16	CEBOLA DE 1ª QUALIDADE - Classificação média, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidade, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas. Embalagem em sacos de 20 Kg.	KG	200
17	CENOURA DE 1ª QUALIDADE - Casca lisa, tamanho médio, germinação in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	150
18	CHÁ DE ERVA MATE - Queimado, caixa com 200 gramas – erva mate queimado constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e larvas.	CAIXA	30
19	CHEIRO VERDE - Composto de coentro, salsinha e cebolinha, tipo extra. Deverá estar fresco e isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.	MAÇO	50



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

20	COLORAU CASEIRO - Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	KG	25
21	COUVE MANTEIGA DE 1ª QUALIDADE - Fresco; apresentando tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos, firmes e intactos; sem lesões físicas e mecânicas, perfurações e cortes. Acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	10
22	CREME DE LEITE: UHT, homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Embalagem tetra brik de 200 gramas. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem.	UND	180
23	ERVILHA - Ervilha fresca congelada, 100% natural, não podendo conter conservantes. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, contendo 500gr a 01kg.	KG	15
24	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate concentrado, grau BRIX mínimo de 18. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Características: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, por processo tecnológico adequado. 100 % natural, sem adição de conservantes e corantes. Deverá ser preparados com frutos maduros selecionados, são, limpos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Características organolépticas: Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Odor: próprio. Sabor: próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Embalagem: sachês ou tetrapak com no mínimo 340 g e máximo 02 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	60



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

25	FARINHA DE MANDIOCA FINA TORRADA - Embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: pacotes plásticos de 500g, transparentes, limpos, não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados.	KG	40
26	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Enriquecida com ferro e ácido fólico, obtido do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitos e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega, embalagem contendo aproximadamente 01 kg de peso líquido em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria N 54, de 18/07/96. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	KG	20
27	FEIJÃO tipo I - Classe carioquinha safra nova, cor clara, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, embalagem com 2 kg em sacos plásticos transparentes, limpos, de polietileno atóxico, resistente e em fardos lacrados, isento de matéria terrosa, parasitas, carunchos, sem matos, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	KG	600



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

28	<p>FILÉ DE PEIXE – Tipo Tilápia - oreochromis niloticus, in natura congelado. De acordo com a NTA 09, sem pele, sem espinhos com tamanho padronizado médio de 100 á 180 gramas por filé de aparência e cor natural de sua espécie congelado, ausência total de flavor = off flavor ("sabor de terra") textura firme e transportado a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. <u>A variação de peso deve ser de no máximo 10% após o descongelamento.</u> A carne deve se apresentar com aspecto, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas e na forma de filé de aproximadamente 100gr. No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. Embalada em polietileno, processo-interfolhado. Juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), deverão conter peso de 05 - 15 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem secundária: caixas de papelão craft, onda simples, capa externa e interna cintada, padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração – aspecto próprio – cor própria – odor próprio – sabor próprio.</p>	KG	350
29	<p>FOLHA DE LOURO - Deve ser constituída de folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagens: embalagem de 10g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>	PCT	12



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

30	FUBÁ DE MILHO - Fubá Mimoso enriquecido com ferro e ácido fólico. Fonte de fibras e nutritivo, produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i> , L), desgerminado ou não, seco por processos tecnológicos adequados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Resolução 12/78 da CNNP A/MS, NTE 12/18, item 4m, publicado no DOU, Seção I Parte I em 24/7/78. Aspecto pó fino ou granulado, cor própria, odor e sabores próprios. Adotar os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item a, publicada no DOU EM 10/01/01, Seção I, pct de 500g.	KG	20
31	LEITE - LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL - Leite Pasteurizado Integral, Homogeneizado - tipo C, validade de no mínimo 05 dias da data de entrega, envasado em embalagens de saco de polietileno de baixa densidade limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Sua conservação deve ser feita sob refrigeração à temperatura máxima de 10°C, não permitida a adição de substâncias conservadoras, embalagem pacotes com 1 litro. Validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega na escola requisitante, não contém glúten, com registro no ministério da agricultura. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. TRANSPORTADA em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração – aspecto próprio – cor própria – odor próprio – sabor próprio.	LT	700
32	LIMÃO TAHITI IN NATURA EXTRA: in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. (REFERENCIA CEAGESP _ LIMÃO TAITI CLASSIFICAÇÃO _ A _ 21/27DZ).	KG	30
33	MACARRÃO COM OVOS - (Espaguete, Parafuso). Ingredientes: Farinha de Trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gema de ovo Desidratado e corante natural urucum. Embalagem: - Primária = Filme (PP + PE = Polipropileno + Polietileno) - Secundária = Saco Plástico (PEMD= Polietileno de Média Densidade) TIPO DE CORTE E EMBALAGEM: Massa Espaguete – Fardo 20 x 500g, - Massa Parafuso – Fardo 20 x 500g.	PCT	600



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

34	MAÇÃ FUJI IN NATURA EXTRA - Sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. (REFERENCIA CEAGESP _ MAÇÃ NACIONAL FUJI _ CLASSIFICAÇÃO 80/150 FRUTOS.	KG	300
35	MANDIOCA LIMPA, DESCASCADA E EMPACOTADA DE 1ª QUALIDADE - Deverão ser frescas e sãs, para fins comerciais, terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. Isenta de: substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, nos produtos nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue. O mesmo deverá ser acondicionado em saco de polietileno contendo no máximo 01 kg. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	130
36	MARGARINA CREMOSA COM SAL - de 1ª qualidade, produzida exclusivamente de gordura vegetal, livre de gorduras - trans, obrigatoriamente contendo no mínimo 80% de lipídios. Embalada em potes de polipropileno com lacre de papel aluminados entre a tampa e o pote, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com peso líquido de 500 gramas. Acondicionado em caixas limpas, integras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega.	POTE	100
37	MELANCIA DE 1ª QUALIDADE - Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo apresentar fruta fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho Médio e uniforme (padronizado).	KG	750



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

38	MILHO VERDE em conserva - Milho verde em conserva; contendo apenas milho e água, simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido 1,7 kg, com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	SACHÊ	30
39	ÓLEO DE SOJA REFINADO - 100% natural, embalagem pet de 900 ml, atóxica limpa, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas limpas, íntegras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	FRASCO	300
40	ORÉGANO - Em folhas secas e inteiras, obtido de espécimes vegetais genuínos, grãos sãos e limpos, coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades, pedras e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em sacos plásticos transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, pacotes com 20 gramas, embalados em caixa de papelão reforçado, limpas e íntegras. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	PCT	100



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

41	<p>PÃO – TIPO FRANCÊS - de 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. O miolo deverá ser consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, em veículos especialmente autorizados pela Vigilância Sanitária para esta finalidade. O produto deverá ser transportado em caixas vazadas (altura: 31cm, comprimento: 57cm e largura: 37cm), limpas com esmerada higiene, forradas com plástico transparente estéril, cobertas por um véu ou outro similar que mantenha o produto protegido. O uso do plástico estéril ao invés da caixa, somente será aceito para a entrega, se não houver alteração física do produto, ou até microbiológica. Não será permitida a entrega em carros de passeio. O fornecedor deverá estar trajando o seguinte uniforme: calça comprida, camisa de manga, touca capilar ou boné, barba aparada, sem adornos e devidamente limpos. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.</p>	KG	400
42	<p>PEPINO JAPONÊS DE 1ª QUALIDADE - Produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos, tamanho médio, com cor e conformação uniformes. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. Acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitos produtos acondicionados em caixas de madeira. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p>	KG	150
43	<p>PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE - Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado).</p>	KG	10



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

44	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO - Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	KG	20
45	REPOLHO VERDE DE 1ª QUALIDADE - De boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	200
46	SAL - Refinado extra iodado: constituído de cristais de granulação uniforme, isenta de impurezas e umidade, de boa qualidade. Acondicionado em sacos plásticos transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado e limpo, contendo 1 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra do produto.	KG	100
47	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ - Adoçado, pacote de 1Kg: sabores laranja, maracujá, uva e abacaxi. Com rendimento mínimo de 10 litros. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido.	KG	430



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

48	TEMPERO VINAGRETE DESIDRATADO MIX DE TEMPEROS DESIDRATADOS - Ingredientes: tomate, cebola e alho desidratados. Poderá conter adição de pimentão, salsa, cebolinha, coentro e orégano em sua composição. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. PACOTE DE 10G.	PCT	120
49	TOMATE DE 1ª QUALIDADE - Produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, graúdos, com cor e conformação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. Acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	400
50	VINAGRE - De álcool, acondicionado em frascos de polietileno, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Frasco com 750 ml. Acondicionado em caixas limpas, integras e resistentes, com 12 litros cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	FRASCO	70

1.3. O prazo da contratação será até a entrega definitiva dos produtos.

1.4. Tipo do produto a ser adquirido:

TIPO DO ITEM	MARCAR COM “X”
MATERIAL DE CONSUMO	<u>X</u>
SERVIÇO CONTINUADO	
OBRA	
EQUIPAMENTO/MATERIAL PERMANENTE	
SERVIÇO NÃO CONTINUADO	
SERVIÇO DE ENGENHARIA	

1.5. NATUREZA. Considerando a solução escolhida, verifica-se que se tratam de materiais comuns, nos termos do Parágrafo Único, do art. 6º, inciso XIII e Art. 20 da Lei 14.133/2021, uma vez que as especificações adotadas possuem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos e usuais no mercado

1.5.1. O objeto, portanto, não se enquadra na categoria de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 3462/2024.

1.6. REALIZAÇÃO DE ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

ETP elaborado?

Sim

Não. Justificar:

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘b’, da Lei nº 14.133/2021).

A contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios, justifica-se pela necessidade de atender o aporte energético e nutricional das delegações esportivas e demais envolvidos que participarão da COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE que estarão alojadas na sede e nos distritos de Vicentinópolis e Major Prado deste município, entre os dias 13 a 20 de Julho de 2024.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘c’ da Lei 14.133/2021)

3.1. A solução mais adequada encontrada neste estudo preliminar é a contratação de empresa para fornecimento do objeto, através de licitação Pregão na forma presencial, justificando-se a escolha da solução em função do princípio da economicidade dos gastos públicos.

3.2. LEVANTAMENTO DE MERCADO

3.2.1. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa. Logo, a aquisição dos gêneros objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

3.2.2. Por se tratar de produtos de gêneros alimentícios, existem no mercado várias empresas capazes de atender o objeto do referido estudo. Assim sendo, foi realizada pesquisa de preços com fornecedores locais e regionais, para obter parâmetros preços mais condizentes com a realidade do mercado local e regional.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea ‘d’, da Lei nº 14.133/21)

4.1. Para que o fornecimento de produtos seja contratado e corretamente prestado, existem requisitos mínimos para sua execução.

4.1.1. Requisitos de Qualificação: Os licitantes deverão apresentar comprovação de habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira, regularidade fiscal e prova de cumprimento do disposto no inciso XXX III do art. 7º da Constituição Federal, conforme legislação vigente;

4.1.2. A licitante vencedora deverá fornecer os produtos conforme solicitado pelo setor responsável em até 05 (cinco) dias, conforme ordem de fornecimento. A entrega deverá ser realizada de uma única vez.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

4.1.3. Após o recebimento de nota de empenho, a contratada possui até 05 (dias) dias corridos para efetuar a entrega do(s) material(is) cotado(s) de acordo com as especificações e demais condições estipuladas em sua proposta comercial.

4.1.4 – A empresa não poderá ter sofrido sanções que impeçam a participação no certame ou a futura contratação, o que ocorrerá com a verificação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- f) [Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS](#), mantido pela Controladoria-Geral da União;
- g) [Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP](#), mantido pela Controladoria-Geral da União;
- h) [Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa - CNIA](#), mantido pelo Conselho Nacional de Justiça;
- i) [Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos – CADICON](#), mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- j) [Relação de Apenados publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo](#), mantido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCESP.

4.1.5 – Para a consulta de licitante pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “a”, “b”, “c” e “d” acima pela [Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU](#).

4.1.6 – Constatada a existência de sanção, respeitando o preceituado na Súmula 51 do TCESP, o Pregoeiro reputará o licitante impedido de participar do certame.

4.1.7. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” da Lei nº 14.133/2021).

5.1. A contratada deverá fornecer os produtos de uma única vez, por se tratar de entrega imediata e integral, conforme artigo 6, inciso X, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.1.1. Local de entrega: Os produtos serão entregues no Departamento de Educação e Cultura, sito a Rua Ferreirinha, nº 509, CEP 16130-000, Santo Antônio do Aracanguá/SP.

5.1.2. Forma de entrega: Os objetos serão fornecidos de forma imediata, após a autorização de fornecimento.

5.1.3. Prazo para entrega: Após a autorização de fornecimento a empresa verá em até 05 (cinco) dias efetuar a entrega do(s) material(is) cotado(s) de acordo com as especificações e demais condições estipuladas em sua proposta comercial.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

5.2. DA GARANTIA DO PRODUTO

5.2.1. A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.

5.2.2. A empresa fornecedora dos materiais será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações deste Termo de Referência.

5.2.3. Na substituição de produtos defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

5.3. DA VALIDADE DO PRODUTO

5.3.1. A validade do(s) material(is) deverá(ão) ser de no mínimo 01 ano a contar da data do recebimento definitivo;

5.4. FORMA DE FORNECIMENTO, CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO:

5.4.1. O objeto deverá ser fornecido de acordo com as especificações deste Termo de Referência e em consonância com as condições estabelecidas no edital da licitação e na proposta de preço.

5.4.2. A entrega do objeto será procedida, conforme solicitação do CONTRATANTE, em atendimento às ordens de fornecimento expedidas pelo órgão requisitante.

5.4.3. As requisições serão expedidas por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da CONTRATADA (e-mail, WhatsApp, etc.).

5.4.4. Os produtos deverão ser entregues no horário de expediente das 08h00min à 11h00min e das 13h00min às 17h00min, de segunda a sexta-feira, em se tratando de evento que ocorrerá aos finais de semana, também poderão ser entregues aos sábados e domingos, no endereço listado no subitem 5.1.1, em **até 05 (cinco) dias**, após o recebimento da autorização de fornecimento ou da nota de empenho por parte da CONTRATADA.

5.4.5. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela procedência e qualidade dos produtos entregues, ficando obrigada a trocar, imediatamente, o(s) material(ais) que vier(em) a ser(em) recusado(s).

5.4.6. Por ocasião da entrega dos produtos, a CONTRATADA deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) do servidor da Administração responsável pelo recebimento.

5.4.7. No ato de recebimento dos produtos será realizada uma verificação de conformidade do objeto recebido com as especificações dispostas no Termo de Referência, na licitação ou contrato e na proposta de preço apresentada pela CONTRATADA, seguida de testes, se necessário.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

5.4.9. O objeto da licitação será recebido:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do produto com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

5.4.10. O objeto somente será recebido se não houver a constatação de qualquer irregularidade. Em havendo irregularidades o CONTRATANTE poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de 01 (um) dia útil, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de 01 (um) dia útil, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

5.5. DA FISCALIZAÇÃO

5.5.1. A fiscalização ficará a cargo de servidores pertencentes aos quadros dos órgãos contratantes designados para esse fim, lotados nas unidades em que serão entregues os materiais.

5.6. SUSTENTABILIDADE:

5.6.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

5.6.2. Os produtos devem ser de boa qualidade, de forma que haja melhor relação custo x benefício;

5.6.3. Os produtos utilizados deve ter baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

5.7. DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

5.7.1. Fica dispensado o termo de contrato por se tratar de compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica,



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

independentemente de seu valor. **O CONTRATO SERÁ SUBSTITUIDO POR NOTA DE EMPENHO, de acordo com incisos II do artigo 95 da Lei Federal nº 14.133/21.**

5.7.2. A adjudicatária será convocada para retirar a NOTA DE EMPENHO, em até 02 (dois) dias úteis, alternativamente, a pedido da adjudicatária a nota de empenho poderá ser enviada por e-mail.

5.7.3. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a retirar a nota de empenho ou autorização de fornecimento, serão convocadas as demais licitantes classificadas, para nova sessão pública de processamento do Pregão.

5.7.4. A convocação das demais licitantes se dará por via postal com registro ou aviso de recebimento, e-mail, ou publicação no diário oficial do Município ou outra forma em que reste comprovado, de forma inequívoca, que os interessados a tenham recebido.

5.7.5. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a retirada da nota de empenho, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

5.7.6. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a retirar a nota de empenho nos termos do 5.7.2 deste termo, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

I - convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

II - adjudicar e emitir nota de empenho nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.7.7. A recusa injustificada do adjudicatário em retirar a NOTA DE EMPENHO ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

I - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; OU

II - A aplicação de impedimento de licitar ou contratar com o município de Santo Antônio do Aracanguá, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, conforme previsto no artigo 156, inciso III, parágrafo 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.7.8. Como condição para retirada da NOTA DE EMPENHO a adjudicatária deverá:

a) manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação

b) não possuir fato impeditivo perante o cadastro Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis), Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça e Cadastro de Relação de apenas no



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apeados>);

5.7.9. Correrão por conta da empresa vencedora quaisquer despesas que incidirem ou venham a incidir sobre a contratação.

5.8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE - Sem que a ela se limite sua responsabilidade, será a Contratante responsável pelos seguintes itens:

5.8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o Edital ou contrato ou nota de empenho e seus anexos;

5.8.2. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas na execução do objeto, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

5.8.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato/Ata e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;

5.8.4. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA dos valores correspondentes à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato/Ata;

5.8.5. Fornecer todos os documentos e informações necessárias ao cumprimento da Ata/Contrato;

5.8.6. Permitir o acesso dos funcionários da CONTRATADA ao local determinado para a execução do objeto.

5.9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA - São obrigações da contratada, além daquelas dispostas em leis e normas pertinentes:

5.9.1. Cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e seus anexos, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

5.9.2. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

5.9.3. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.9.4. Não contratar, durante a vigência contratual, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021;

5.9.5. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da contratação;



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

5.9.6. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;

5.9.7. Atender às determinações regulares emitidas pelo Fiscal e/ou Gestor do Contrato;

5.9.8. Comunicar ao Fiscal do Contrato e/ou Gestor do Contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer irregularidades na execução do objeto;

5.9.9. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na contratação, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.9.10. Arcar com todas as despesas que influenciem nos custos, tais como: tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;

5.9.11. Atender toda a legislação (no âmbito federal, estadual e municipal), durante a execução do objeto do Contrato;

5.9.12. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

5.9.13. Em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitada pelo CONTRATANTE e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicar imediatamente, por escrito, ao CONTRATANTE;

5.9.14. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças na forma de entrega que fujam às especificações do Termo de Referência ou instrumento congêneres;

5.9.15. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal e/ou Gestor do Contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega do objeto.

5.10 – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL:

5.10.1. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

5.10.2. não cumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

5.10.3. desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

5.10.4. alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

5.10.5. decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

5.10.6. caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

5.10.7. razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

5.10.8. não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz (se for o caso).

5.11. O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

5.11.1. supressão, por parte da Administração, de compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no [art. 125 da Lei 14.133/21](#);

5.11.2. suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;

5.11.3. repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

5.11.4. atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

5.11.5. não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental **(quando for o caso)**.

5.11.6. As hipóteses de extinção a que se referem os itens 5.11.2, 5.11.3 e 5.11.4 desta cláusula observarão as seguintes disposições:

5.11.7. não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

5.11.8. assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da [alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei 14.133/21](#).

5.12. A extinção do contrato poderá ser:

5.12.1. determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

5.12.2. consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

5.12.3. determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

5.12.4. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

5.13. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I - devolução da garantia (quando houver);

II - pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;

III - pagamento do custo da desmobilização (se for o caso).

5.14. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:

I - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração (se for o caso);

II - ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade (se for o caso);

III - execução da garantia contratual (se for o caso) para:

a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;

b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;

c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;

IV - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

5.14.1. A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II da cláusula 5.14 deste termo ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta (se for o caso).

5.14.2. Na hipótese do inciso II do cláusula 5.14 deste termo, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do diretor municipal competente, conforme o caso.

5.15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E DAS SANÇÕES

5.15.1 - A licitante vencedora que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições deste termo, do Edital do Pregão ou cometer as infrações administrativas do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, ficará sujeita às sanções previstas no art. 156 da mesma Lei, que serão aplicadas conforme Decreto Municipal nº 3487/2024, que faz parte integrante do Edital.

5.16 - DAS GARANTIAS DE EXECUÇÃO

5.16.1. Não serão exigidas a prestação de garantias ou seguros para a execução do objeto resultante desta licitação.

5.17 - DA SUBCONTRATAÇÃO

5.17.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21)

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

6.3.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.3.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

6.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6.7. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.8. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (Art.6º, Inciso XXIII, alínea “g” da Lei 14.133/2021)

7.1. Os pagamentos serão efetuados após o recebimento definitivo do objeto, mediante a apresentação da respectiva Nota fiscal, devidamente conferida e assinada pela unidade a que se destina, encaminhada para tramitação do processo de instrução e liquidação junto ao Setor de Compras, para posterior envio ao Setor de Tesouraria, **que efetuará o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias**, após a entrada e aceite da Nota Fiscal no setor competente.

7.1.1. No valor da Nota Fiscal deverão estar inclusas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

7.1.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao CONTRATANTE.

7.2. Deverá constar no corpo da Nota Fiscal o número deste Pregão Presencial e o número do Processo Administrativo e descrição dos serviços/produtos para fins de pagamento.

7.4. O pagamento será realizado, através de crédito em conta corrente da adjudicatária, mediante emissão de Ordem Bancária - OB, PIX.

7.5. Qualquer erro ou omissão havido na documentação fiscal ou na fatura será objeto de correção pela empresa contratada e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado.

7.6. A licitante vencedora não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações, devendo tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, nos termos previstos no artigo 137, inciso IV, da Lei Federal, Federal nº 14.133/2021

7.7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.7.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.7.2. A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida LC.

7.8. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.9. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.10. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da CONTRATADA, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "pró-rata tempore", em relação ao atraso verificado.

7.2. DO REAJUSTE E DO EQUILIBRIO ECONOMICO FINANCEIROS

7.2.1. Por se tratar de aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez, de forma imediata (aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento), não haverá reajuste nem equilíbrio econômico financeiro.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR MEDIANTE DISPENSA DE LICITAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘h’, da Lei nº 14.133/2021)

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitatório Pregão na Forma Presencial, com fundamento na hipótese do art. 28, inciso I da Lei n.º 14.133/2021, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item, modo de disputa aberto.

8.2.1. A justificativa da forma presencial:

Art. 176. Os Municípios com até 20.000 (vinte mil) habitantes terão o prazo de 6 (seis) anos, contado da data de publicação desta Lei, para cumprimento:

[...]

II - da obrigatoriedade de realização da licitação sob a forma eletrônica a que se refere o [§ 2º do art. 17 desta Lei](#);

Portanto, a sessão pública deverá ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo

8.3. Previamente a participação da licitação, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça de participar, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

8.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.5. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.6. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.7. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

8.8. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio da documentação apresentada.

8.9. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.10. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.11. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.12. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

8.12.1. Habilitação Jurídica

a) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI;

c) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento probatório de seus administradores;

d) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

e) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento probatório de seus administradores;

f) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

g) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

8.12.1.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.12.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

b.1) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo), pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com a prestação licitada;

e) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

g) Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

8.13. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

8.14. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação no certame, **deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.**



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

8.14.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério do Município de Santo Antônio do Aracanguá, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme previsto na Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014.

8.14.2. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.14.1, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Câmara Municipal convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

9. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art.6º, Inciso XXIII, alínea “i”, da Lei 14.133/2021)

9.1. O orçamento será sigiloso, com base no art. 24 da Lei 14.133/2024.

9.1.1. JUSTIFICATIVA ORÇAMENTO SIGILOSO - Em consonância com a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 – “Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas...”, cita-se:

Conforme Zymler e Dios (2014, p. 1 1 7),

A não divulgação do orçamento tem por objetivo evitar que as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Essa medida deve se mostrar particularmente eficaz quando houver a ocorrência de lances fechados, pois, sem as balizas dos outros licitantes e do orçamento da administração, o competidor deve, já nessa etapa, oferecer um preço realmente competitivo e dentro do limite de sua capacidade de executar a avença com uma lucratividade adequada. Caso assim não proceda, esse competidor corre o risco de ser desclassificado sem a possibilidade de apresentar outra proposta mais competitiva, de acordo com os critérios que regem a apresentação de lances fechados. Amplia-se assim, a competitividade do certame e propicia-se melhores propostas para administração. Não se ouvida que determinados agentes do mercado participam de licitações e elaboram suas propostas sem analisar sua capacidade de honrá-la. Esses agentes, seja por não disporem de meios para tanto, seja por não estarem dispostos a arcar com as despesas daí decorrentes, simplesmente se baseiam no orçamento efetuado pela administração. Esse procedimento, contudo, é temerário porque as propostas podem não refletir a realidade econômica do licitante, redundando em dificuldades posteriores na execução contratual. Desta feita, a não divulgação do orçamento obriga os licitantes a efetivamente analisarem sua estrutura de custos para daí elaborarem suas propostas. Espera-se, pois, a apresentação de propostas mais realistas economicamente.

Ainda segundo Zymler e Dios (2014), CÂMARA MUNICIPAL



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

Em relação a eventual violação do princípio da publicidade, explicitado no caput do art. 37 da Constituição Federal, deve-se lembrar o entendimento de que nenhum princípio constitucional é absoluto de forma que se deve buscar harmonizá-los na hipótese de eventual antagonismo entre dois princípios — no caso o da publicidade em contraposição aos da eficiência e da economicidade. Nesse contexto de ponderação de princípios, entende-se estar justificada a ausência temporária da divulgação do orçamento, pois amparada no princípio da busca da melhor proposta pela administração. Logo as principais razões do princípio da publicidade estarão atendidas, pois será garantida a transparência do procedimento licitatório com a divulgação do orçamento ao final do certame.

Assim sendo, busca-se através do orçamento sigiloso a majoração da assertividade pela Administração, na escolha da contratada que sabendo dos riscos e complexidade do fornecimento, apresente proposta dentro da sua realidade para que tenha capacidade de honrar os compromissos assumidos na fase licitatória.

Desta forma e por todo justificado anteriormente, esta administração informa aos Licitantes que o **ORÇAMENTO PREVIAMENTE ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO SERÁ TORNADO PÚBLICO APENAS E IMEDIATAMENTE APÓS O ENCERRAMENTO DA ETAPA DE LANCES**, tornando público apenas divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas na Planilha Orçamentária – Quantitativo

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (Art.6º, Inciso XXIII, alínea “j”, da Lei 14.133/2021)

10.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação: Funcional Programática: 27.812.0008-2.031 - **MANUTENÇÃO DO DEPARTAMENTO DE ESPORTE E LAZER**
Ficha 178 - C.D. 3.3.90.30.01-01 - **Materiais de Consumo Diversos**



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

**ANEXO I-A – MODELO DE PROPOSTA
AO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO ARACANGUÁ
ESTADO DE SÃO PAULO**

PROPOSTA DE PREÇO	Tipo de Licitação:	Processo:
	PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2024	____/2024
Razão Social:	Cnpj:	Insc. Estadual:
End.:	Fone: Fax:	Email:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE	MARCA	VR. UNIT.	VR. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ - Mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais: composição: açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (a, c, b1, b2, b3 e b6), minerais (ferro, cálcio e zinco) e antiemético. 2- características do produto: 2.1- o produto deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. - organoléptica -aparência: pó fino -cor: própria -odor: próprio -sabor: próprio. proteína - mínimo: 3, 50g/100g valor energético - máximo: 400 kcal/100g gorduras totais - máximo: 3, 5g/100g gorduras saturadas - máximo: 1, 50g/100g sódio - máximo: 200mg/100g 3- embalagem: 3.1, peso líquido de 1 kg.	KG	50			
2	AÇÚCAR TIPO CRISTAL - Branco de origem vegetal, pacote com 05 kg constituído fundamentalmente de sacarose de cana de açúcar, livre e fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Composição básica mínima do açúcar: 98,3% de sacarose. Acondicionado em plástico atóxico, com validade mínima 23 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	PCT	30			



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

3	ALFACE DE 1ª QUALIDADE - Verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. Acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	350			
4	ALHO EM GRÃO DESCASCADO - Com aspecto, sabor, cheiro e sabor próprio, firme e intacto, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, embalado em pacote contendo 1 Kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição - sem adição de sal, produzido com matéria prima selecionada, não pode soltar água na panela e nem estourar com o calor. A embalagem deverá conter de 400g a 1 kg e externamente os dados de identificação, marca nome do fabricante, CNPJ, e-mail, procedência, Informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, composição e telefone do SAC. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega.	KG	50			
5	AMIDO DE MILHO - 100% puro de excelente qualidade isento de glúten e não tem sabor nem cheiro. Apresenta – se como um pó fino, suave e de cor branca, e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades embaladas em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no máximo 01 kg. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	KG	20			



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

6	<p>ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1 - Alimento composto de Arroz, vitaminas (A, B1, PP, B9, B12) e Minerais (Ferro e Zinco) beneficiado, polido, procedência nacional e ser de safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90%, umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Não sendo necessário lavar ou escolher para sua preparação. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve declarar marca prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. Embalagem primária: em saco plástico atóxico contendo 05(cinco) kg devidamente rotulados conforme legislação vigente. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico contendo 30 (trinta) kg (6x5) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto conf. RDC 360 de 23/12/03.</p>	PCT	350			
7	<p>BANANA NANICA DE 1ª QUALIDADE - Produto in natura, nanica, em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa plástica vazadas, com 14 dz, pesando aproximadamente 20 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem de instrução Normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p>	KG	500			
8	<p>BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE - Tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p>	KG	400			



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

9	BATATA PALHA - Com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. EMBALAGEM: acondicionada em embalagem plástica de 300 A 500 gramas. VALIDADE: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	35		
10	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA: biscoito isento de gordura trans, apresentação: redondo, sabores DIVERSOS, classificação: doce, características adicionais: sem recheio, tipo: rosquinha, aplicação: alimentação humana, ingredientes: açúcar, farinha de trigo e glúten. Descrição Adicional: rosquinhas redondas com furo central sabores DIVERSOS, pacote com no mínimo 400 g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	KG	100		
11	CAFÉ EM PÓ ESPECIAL - Puro, torrado e moído, pó fino e homogêneo, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, sabor tradicional ou forte. Acondicionado em pacotes aluminados, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, 100% variedade arábica contendo 500 gramas de peso líquida. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, Selo de Qualidade ABIC e Selo de pureza ABIC. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	PCT	50		
12	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO MIOLO DE ACÉM MOÍDO - A carne bovina (miolo de acém bovino) utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores, e que apresente no máximo 05 a 10% de sebo e gordura com aspecto, sabor e cheiro próprio. No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. Embalada em sacos de PEBD, juntamente	KG	250		



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

<p>com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), 2 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração – aspecto próprio – cor própria – odor próprio – sabor próprio.</p>					
--	--	--	--	--	--



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

13	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO EM PEÇA - A carne bovina (patinho BOVINO) utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores, e que apresente no máximo 05 a 10% de sebo e gordura com aspecto, sabor e cheiro próprio. No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. Embalada em sacos de PEBD, juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), 2 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração – aspecto próprio – cor própria – odor próprio – sabor próprio.</p>	KG	680			
----	--	----	-----	--	--	--



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

14	<p>CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO LOMBO EM BIFES - carne suína magra, lombo congelado, em bifés, desossado. O corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. deverá ser embalado em caixas de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacradas, resistentes, em embalagem primária em sacos atóxicos, limpos, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo de 10 kg. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do corte, procedência, quantidade do produto, nº do registro no sif, sie ou sim, prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega, carimbo de inspeção do sif.</p>	KG	728		
15	<p>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADA E SEM PELE - Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: deverá ser embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em embalagens de 1(um) kg a 2 kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - identificação completa do produto, constando os dizeres: Cortes Congelados de Frango – Coxa e Sobrecoxa Desossada e sem pele; temperatura de</p>	KG	860		



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

	estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Transporte: Em veículos fechados e acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12° C).				
16	CEBOLA DE 1ª QUALIDADE - Classificação média, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidade, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas. Embalagem em sacos de 20 Kg.	KG	200		
17	CENOURA DE 1ª QUALIDADE - Casca lisa, tamanho médio, germinação in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	150		
18	CHÁ DE ERVA MATE - Queimado, caixa com 200 gramas – erva mate queimado constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e larvas.	CAIXA	30		
19	CHEIRO VERDE - Composto de coentro, salsinha e cebolinha, tipo extra. Deverá estar fresco e isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.	MAÇO	50		
20	COLORAU CASEIRO - Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no	KG	25		



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

	mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.				
21	COUVE MANTEIGA DE 1ª QUALIDADE - Fresco; apresentando tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos, firmes e intactos; sem lesões físicas e mecânicas, perfurações e cortes. Acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	10		
22	CREME DE LEITE: UHT, homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Embalagem tetra brik de 200 gramas. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem.	UND	180		
23	ERVILHA - Ervilha fresca congelada, 100% natural, não podendo conter conservantes. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, contendo 500gr a 01kg.	KG	15		
24	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate concentrado, grau BRIX mínimo de 18. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Características: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, por processo tecnológico adequado. 100 % natural, sem adição de conservantes e corantes. Deverá ser preparados com frutos maduros selecionados, são, limpos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Características organolépticas: Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Odor: próprio. Sabor: próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar	KG	60		



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

	validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Embalagem: sachês ou tetrapak com no mínimo 340 g e máximo 02 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
25	FARINHA DE MANDIOCA FINA TORRADA - Embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: pacotes plásticos de 500g, transparentes, limpos, não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados.	KG	40		
26	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Enriquecida com ferro e ácido fólico, obtido do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitos e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega, embalagem contendo aproximadamente 01 kg de peso líquido em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria N 54, de 18/07/96. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	KG	20		



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

27	<p>FEIJÃO tipo I - Classe cariquinha safra nova, cor clara, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, embalagem com 2 kg em sacos plásticos transparentes, limpos, de polietileno atóxico, resistente e em fardos lacrados, isento de matéria terrosa, parasitas, carunchos, sem matos, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.</p>	KG	600		
28	<p>FILÉ DE PEIXE – Tipo Tilápia - oreochromis niloticus, in natura congelado. De acordo com a NTA 09, sem pele, sem espinhos com tamanho padronizado médio de 100 á 180 gramas por filé de aparência e cor natural de sua espécie congelado, ausência total de flavor = off flavor ("sabor de terra") textura firme e transportado a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. <u>A variação de peso deve ser de no máximo 10% após o descongelamento.</u> A carne deve se apresentar com aspecto, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas e na forma de filé de aproximadamente 100gr. No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. Embalada em polietileno, processo-interfolhado. Juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), deverão conter peso de 05 - 15 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem secundária: caixas de papelão craft, onda simples, capa externa e interna cintada, padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes</p>	KG	350		



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

	<p>informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração – aspecto próprio – cor própria – odor próprio – sabor próprio.</p>					
29	<p>FOLHA DE LOURO - Deve ser constituída de folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagens: embalagem de 10g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>	PCT	12			
30	<p>FUBÁ DE MILHO - Fubá Mimoso enriquecido com ferro e ácido fólico. Fonte de fibras e nutritivo, produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L), desgerminado ou não, seco por processos tecnológicos adequados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Resolução 12/78 da CNNP A/MS, NTE 12/18, item 4m, publicado no DOU, Seção I Parte I em 24/7/78. Aspecto pó fino ou granulado, cor própria, odor e sabores próprios. Adotar os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item a, publicada no DOU EM 10/01/01, Seção I, pct de 500g.</p>	KG	20			
31	<p>LEITE - LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL - Leite Pasteurizado Integral, Homogeneizado - tipo C, validade de no mínimo 05 dias da</p>	LT	700			



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

	<p>data de entrega, envasado em embalagens de saco de polietileno de baixa densidade limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Sua conservação deve ser feita sob refrigeração à temperatura máxima de 10°C, não permitida a adição de substâncias conservadoras, embalagem pacotes com 1 litro. Validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega na escola requisitante, não contém glúten, com registo no ministério da agricultura. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. TRANSPORTADA em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração – aspecto próprio – cor própria – odor próprio – sabor próprio.</p>				
32	<p>LIMÃO TAHITI IN NATURA EXTRA: in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. (REFERENCIA CEAGESP _ LIMÃO TAITI CLASSIFICAÇÃO _ A _ 21/27DZ).</p>	KG	30		
33	<p>MACARRÃO COM OVOS - (Espaguete, Parafuso). Ingredientes: Farinha de Trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gema de ovo Desidratado e corante natural urucum. Embalagem: - Primária = Filme (PP + PE = Polipropileno + Polietileno) - Secundária = Saco Plástico (PEMD= Polietileno de Média Densidade) TIPO DE CORTE E EMBALAGEM: Massa Espaguete – Fardo 20 x 500g, - Massa Parafuso – Fardo 20 x 500g.</p>	PCT	600		



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

34	MAÇÃ FUJI IN NATURA EXTRA - Sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. (REFERENCIA CEAGESP _ MAÇÃ NACIONAL FUJI _ CLASSIFICAÇÃO 80/150 FRUTOS.	KG	300		
35	MANDIOCA LIMPA, DESCASCADA E EMPACOTADA DE 1ª QUALIDADE - Deverão ser frescas e sãs, para fins comerciais, terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. Isenta de: substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, nos produtos nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue. O mesmo deverá ser acondicionado em saco de polietileno contendo no máximo 01 kg. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	130		
36	MARGARINA CREMOSA COM SAL - de 1ª qualidade, produzida exclusivamente de gordura vegetal, livre de gorduras - trans, obrigatoriamente contendo no mínimo 80% de lipídios. Embalada em potes de polipropileno com lacre de papel aluminados entre a tampa e o pote, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com peso líquido de 500 gramas. Acondicionado em caixas limpas, integras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	POTE	100		



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

	informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega.				
37	MELANCIA DE 1ª QUALIDADE - Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo apresentar fruta fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho Médio e uniforme (padronizado).	KG	750		
38	MILHO VERDE em conserva - Milho verde em conserva; contendo apenas milho e água, simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido 1,7 kg, com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	SACHÊ	30		
39	ÓLEO DE SOJA REFINADO - 100% natural, embalagem pet de 900 ml, atóxica limpa, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas limpas, integras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	FRASCO	300		
40	ORÉGANO - Em folhas secas e inteiras, obtido de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos, coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades, pedras e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em sacos plásticos transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, pacotes com 20	PCT	100		



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

	gramas, embalados em caixa de papelão reforçado, limpas e integras. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.				
41	PÃO – TIPO FRANCÊS - de 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. O miolo deverá ser consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, em veículos especialmente autorizados pela Vigilância Sanitária para esta finalidade. O produto deverá ser transportado em caixas vazadas (altura: 31cm, comprimento: 57cm e largura: 37cm), limpas com esmerada higiene, forradas com plástico transparente estéril, cobertas por um véu ou outro similar que mantenha o produto protegido. O uso do plástico estéril ao invés da caixa, somente será aceito para a entrega, se não houver alteração física do produto, ou até microbiológica. Não será permitida a entrega em carros de passeio. O fornecedor deverá estar trajando o seguinte uniforme: calça comprida, camisa de manga, touca capilar ou boné, barba aparada, sem adornos e devidamente limpos. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.	KG	400		
42	PEPINO JAPONÊS DE 1ª QUALIDADE - Produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos, tamanho médio, com cor e conformação uniformes. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. Acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitos produtos acondicionados em caixas de madeira. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	150		



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

43	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE - Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado).	KG	10			
44	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO - Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	KG	20			



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

45	REPOLHO VERDE DE 1ª QUALIDADE - De boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	200			
46	SAL - Refinado extra iodado: constituído de cristais de granulação uniforme, isenta de impurezas e umidade, de boa qualidade. Acondicionado em sacos plásticos transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado e limpo, contendo 1 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra do produto.	KG	100			
47	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ - Adoçado, pacote de 1Kg: sabores laranja, maracujá, uva e abacaxi. Com rendimento mínimo de 10 litros. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido.	KG	430			
48	TEMPERO VINAGRETE DESIDRATADO MIX DE TEMPEROS DESIDRATADOS - Ingredientes: tomate, cebola e alho desidratados. Poderá conter adição de pimentão, salsa, cebolinha, coentro e orégano em sua composição. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. PACOTE DE 10G.	PCT	120			



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

49	TOMATE DE 1ª QUALIDADE - Produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, graúdos, com cor e conformação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. Acondicionadas em caixas plásticas resistentes, não serão aceitas produtos acondicionados em caixas de madeira. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	400		
50	VINAGRE - De álcool, acondicionado em frascos de polietileno, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Frasco com 750 ml. Acondicionado em caixas limpas, integras e resistentes, com 12 litros cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	FRASCO	70		
VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$					

Declaro que examinei, conheço e me submeto a todas as condições contidas no Edital da presente Licitação modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2024, bem como verifiquei todas as especificações nele contidas, não havendo quaisquer discrepâncias nas informações, nas condições de fornecimento e documentos que dele fazem parte. Declaro ainda que, estou ciente de todas as condições que possam de qualquer forma influir nos custos, assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, bem como qualquer despesa relativa à realização integral de seu objeto.

Validade da proposta: Não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.

Forma de pagamento: Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias da apresentação e aceite da Nota Fiscal.

Local de faturamento: O Proponente deverá indicar o Município e o Estado onde será efetuado o faturamento.

Prazo de Entrega: Após a autorização de fornecimento a empresa terá em até 05 (cinco) dias efetuar a entrega do(s) material(is) cotado(s) de acordo com as especificações e demais condições estipuladas em sua proposta comercial.

Dados da(s) pessoa(s) responsável(is) pela assinatura da Ata de Registro de Preços, caso a empresa seja vencedora

Nome completo: _____
Nacionalidade: _____
Estado civil: _____
Data de nascimento: _____
Cargo/função exercida na empresa (diretor, sócio, procurador, etc): _____
Nº da cédula de identidade (RG): _____



Município de Santo Antônio do Aracanguá
Rua Dr. Pio Prado, 285 - Centro – Fone: (0**18) 3639-9000
CEP: 16130-000 - Estado de São Paulo
licitacao@saaracangua.sp.gov.br

Folha nº _____
Visto: _____



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

Número de inscrição no cadastro nacional de pessoas físicas (CPF): _____
Endereço residencial (rua/avenida, número do logradouro, bairro, cep, cidade e estado): _____
E-mail institucional: _____
E-mail pessoal: _____
Telefone para contato: _____

Local e data.

nome do signatário da proposta

RG nº _____ - ____/____

CPF nº _____

(obs: os dados devem ser o representante legal da empresa ou procurador devidamente habilitado)

CARIMBO DO CNPJ



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DA HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N° ____/____

(Papel timbrado da empresa)

A empresa....., inscrita no CNPJ n°, por intermédio de seu representante legal, Sr.(Sra.), portador(a) da Carteira de Identidade n° e do CPF n°, DECLARA, para efeito do cumprimento ao inciso I, do art. 63º da Lei Federal n° 14.133/2021, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação exigidos no Edital do Pregão acima identificado.

..... de de

(Local e data)

.....

(nome e assinatura do representante legal)



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

ANEXO II A

Declaração de atendimento às exigências de habilitação prévia – Específica para Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP).

PREGÃO PRESENCIAL N° ____/____

(Papel timbrado da empresa)

A empresa _____, qualificada como microempresa (ou empresa de pequeno porte) por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNJP sob nº _____, com sede à _____, nos termos do artigo 63, I, da Lei Federal nº 14.133/2021, 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 estabelecidos pelo edital, nos termos do autorizado pelos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

..... de de
(Local e data)

.....
(nome e assinatura do representante legal)



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

**ANEXO III
Modelo de Procuração**

Pregão Presencial nº:

Processo nº:

Objeto:

A....., inscrita no CNPJ sob nº_____, com sede _____, por intermédio de seu representante legal, Sr.(Sra.) portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº inscrita no CNPJ nº, nomeia seu(sua) bastante procurador(a) o(a) Sr(a). (nome e qualificação)....., para em seu nome participar do certame em epígrafe, conferindo-lhe poderes especialmente para formulação de propostas, assinar declarações, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, assinar atas de registro de preços e a prática de todos os demais atos inerentes ao pregão, na sessão única de julgamento.

..... de de
(Local e data)

.....
(nome e assinatura do representante legal)



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

Anexo IV

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é **microempresa** ou **empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual**, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar nº 155, de 27 de outubro de 2016, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apta**, portanto, a participar do procedimento licitatório do Pregão nº ____/____, realizado pela Prefeitura de Santo Antônio do Aracanguá, Estado de São Paulo.

_____, em ____ de _____ de 2021.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: _____
RG do representante legal: _____



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

ANEXO V

PREGÃO Nº ____/____

(Papel timbrado da empresa)

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

A empresa, inscrito no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal, Sr.(Sra.), portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº **DECLARA:**

- a) que atende às exigências do edital;
- b) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- c) que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

Obs.: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

- d) que inexistente impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública, bem como que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;
- e) que está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao **TCESP**, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Estado de São Paulo;
- f) que está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória;
- g) que no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a administração pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento, conforme art. 4º, § 2º da Lei Federal nº 14.133/2021;
- h) que não possui, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do Art. 1º e no inciso III do Art. 5º da Constituição Federal;
- i) que conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.



Município de Santo Antônio do Aracanguá
Rua Dr. Pio Prado, 285 - Centro – Fone: (0**18) 3639-9000
CEP: 16130-000 - Estado de São Paulo
licitacao@saaracangua.sp.gov.br

Folha nº _____
Visto: _____



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

j) inexistir parentesco até 3º grau com o prefeito, vice-prefeito, pregoeiro, equipe de apoio e advogado parecerista.

_____, ____ de _____ de 2024.

Assinatura do representante legal



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

ANEXO VI

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE SANTO ANTONIO DO ARACANGUA/SP.

CONTRATADA: _____

NOTA DE EMPENHO: ___/___

OBJETO: _____

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 TCE/SP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCE/SP – CadTCE/SP”, 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.

SANTO ANTONIO DO ARACANGUÁ/SP, ___ DE _____ DE 2024.

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:



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEL PELO PROCESSO LICITATÁRIO:

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)*



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

ANEXO VII

**PROCESSO Nº ____/2024
PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2024**

ANEXO PC-02 - CADASTRO DO RESPONSÁVEL

ÓRGÃO OU ENTIDADE: MUNICIPIO DE SANTO ANTONIO DO ARACANGUÁ

Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Período de gestão:	

- Obs:
1. Todos os campos são de preenchimento obrigatório.
 2. Repetir o quadro, se necessário, informando todos os responsáveis durante o exercício.
 3. Anexar a “Declaração de Atualização Cadastral” emitida pelo sistema “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, por ocasião da remessa do presente documento ao TCESP.

As informações pessoais dos responsáveis estão cadastradas no módulo eletrônico do Cadastro TCESP, conforme previsto no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração de Atualização Cadastral” ora anexada (s).

SANTO ANTONIO DO ARACANGUÁ/SP, ____ DE _____ DE 2024.

SERGIO DOMINGOS DA SILVA
Diretor do Departamento de Licitação



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

ANEXO VIII

ANEXO LC-02 – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

**PROCESSO Nº ____/2024
PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2024**

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO ARACANGUÁ/SP.

CNPJ Nº: 59.764.399/0001-20

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

NOTA DE EMPENHO Nº

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA: De __/__/__ a __/__/__.

OBJETO: _____

VALOR (R\$):

Declaro, na qualidade de responsável pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro, na qualidade de responsável pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

SANTO ANTÔNIO DO ARACANGUÁ/SP, __ DE _____ DE 2024.

RESPONSÁVEL: ROBERTO DONÁ – PREFEITO

E-MAIL:



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

DECRETO Nº 3487, DE 30 DE ABRIL DE 2024

Regulamenta o procedimento para a apuração de infrações e aplicação de sanções administrativas no âmbito do Poder Executivo Municipal de Santo Antônio do Aracanguá, de que trata a Lei federal nº 14.133, de 2021, e estabelece outras providências.

ROBERTO DONÁ, Prefeito do Município de Santo Antônio do Aracanguá, Estado de São Paulo, etc.

CONSIDERANDO que no dia 1º de abril de 2021 foi promulgada a Nova Lei de Licitações, Lei Federal nº 14.133/2021;

CONSIDERANDO que o parágrafo único do artigo 161 da Lei Federal 14.133/2021, estabelece que para fins de aplicação das sanções previstas nos [incisos I, II, III e IV do caput do art. 156 desta Lei](#), o Poder Executivo regulamentará a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.

CONSIDERANDO a possibilidade de cada órgão editar seus próprios regulamentos nos termos do que dispõe o art. 20, § 2º da referida norma;

DECRETA:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º - Este Decreto regulamenta os procedimentos para a apuração de infrações e aplicação de sanções administrativas aos fornecedores licitantes ou contratados, no âmbito do Poder Executivo Municipal, nos termos dos arts. 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162 e 163 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Art. 2º - O disposto neste Decreto abrange todos os órgãos da administração direta do Poder Executivo municipal de Santo Antônio do Aracanguá.

Art. 3º - Para os efeitos do disposto neste Decreto, consideram-se

I – advertência: comunicação formal ao fornecedor, após a instauração do processo administrativo sancionador, advertindo-o sobre o descumprimento de obrigação legal assumida, cláusula contratual ou falha na execução do serviço ou fornecimento, determinando que seja sanada a impropriedade e, notificando que, em caso de reincidência, sanção mais elevada poderá ser aplicada;

II – descumprimento de pequena relevância: descumprimento de obrigações ou deveres instrumentais ou formais que não impactam objetivamente na execução do contrato, bem como não causam prejuízos à Administração;

III – multa: sanção de natureza pecuniária e sua aplicação se dará na gradação prevista no instrumento convocatório ou no contrato quando houver atraso injustificado no cumprimento da obrigação contratual, e em decorrência da inexecução parcial ou total do objeto da contratação;

IV – multa compensatória: aplicada nas hipóteses de descumprimento de obrigações contratuais, sendo estabelecida em razão do grau de importância da obrigação desatendida, na forma prevista em instrumento



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

convocatório ou contrato, objetivando-se a compensação das eventuais perdas nas quais a Administração tenha incorrido;

VI – multa de mora: aplicada nas hipóteses de atraso injustificado na execução do contrato, na forma prevista em instrumento convocatório ou contrato, conforme previsto no art. 162 da Lei federal nº 14.133, de 2021.

**Seção I
Das Infrações e Sanções Administrativas**

Art. 4º - Ao fornecedor licitante ou contratado responsável pelas infrações administrativas dispostas no art. 155 da Lei federal nº 14.133, de 2021, serão aplicadas as seguintes sanções, observado o devido processo legal e assegurados o contraditório e a ampla defesa:

I – advertência;

II – multa:

a) compensatória;

b) de mora.

III – impedimento de licitar e contratar;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§1º - A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste Decreto.

§ 2º - As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção prevista na alínea “a” do inciso II do caput deste artigo.

Art. 5º - A sanção de advertência será aplicada como instrumento de diálogo e correção de conduta nas seguintes hipóteses, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave:

I – descumprimento de pequena relevância;

II – inexecução parcial de obrigação contratual.

Art. 6º - A sanção de multa será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei federal nº 14.133, de 2021, calculada na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor contratado, observando-se os seguintes parâmetros:

I – de 0,5% (cinco décimos por cento) a 1% (um por cento) do valor contratado, para aquele que:

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

b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

II – 0,5% (cinco décimos por cento) de multa de mora por dia de atraso sobre o valor da parcela dos serviços ou obras não executados ou entrega de bens sobre o valor inadimplido, não podendo ultrapassar 20% (vinte por cento) do contrato.

III - 0,07% (sete centésimos por cento) de multa de mora por dia de atraso do valor a ser contratado, até o máximo de 2% (dois por cento), para o atraso da apresentação da garantia.

IV – 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de:

- a) recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia contratual;
- b) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

V – 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada, em caso de inexecução parcial do contrato;

VI – 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado, em caso de:

- a) apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) fraude à licitação ou prática de ato fraudulento na execução do contrato;
- c) comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;
- d) prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) prática de ato lesivo previsto no art. 5º da Lei federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- g) entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;
- h) dar causa à inexecução parcial do contrato que resulte em grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- i) dar causa à inexecução total do objeto do contrato.

Parágrafo único - Nos contratos ou nas atas de registro de preço que ainda não foram celebrados, o percentual de que trata o caput deste artigo e seus incisos, para cálculo da multa, incidirá sobre o valor estimado da contratação.

Art. 7º - O valor da multa aplicada será retido dos pagamentos devidos pelo órgão ou entidade, incluindo os pagamentos decorrentes de outros contratos firmados com o contratado.

Parágrafo único - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, paga por meio de documento de Arrecadação de Receitas Municipais ou cobrada judicialmente.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

Art. 8º - Será aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com o município de Santo Antônio do Aracanguá, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

I – dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

II – dar causa à inexecução total do contrato;

III – deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

IV – não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

V – não celebrar o contrato ou a ata de registros de preço ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VI – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

§ 1º - Aos responsáveis pelas infrações administrativas previstas nos incisos I, III, IV e V do caput deste artigo será aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal pelo **prazo de até 2 (dois) anos**.

§ 2º - Aos responsáveis pela infração administrativa prevista no inciso II do caput deste artigo será aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com o município de Santo Antônio do Aracanguá pelo **prazo de até 3 (três) anos**.

§ 3º Aos responsáveis pela infração administrativa prevista no inciso VI do caput deste artigo será aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com o município de Santo Antônio do Aracanguá pelo **prazo de até 1 (um) ano**.

Art. 9º - Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

I – apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

II – fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

III – comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

IV – praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

V – praticar ato lesivo previsto no caput do art. 5º da Lei federal nº 12.846, de 2013.

§ 1º - Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta de todos os entes federativos, no caso das infrações previstas no caput do art. 9º deste Decreto, pelo **prazo máximo de 6 (seis) anos**, quando se justificar a imposição de penalidade mais grave.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

§ 2º - Aos responsáveis pela infração administrativa prevista no inciso I do caput deste artigo será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta de todos os entes federativos pelo **prazo de até 4 (quatro) anos**.

§ 3º - Aos responsáveis pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III e V do caput deste artigo será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta de todos os entes federativos pelo **prazo de até 6 (seis) anos**.

§ 4º - Aos responsáveis pela infração administrativa prevista no inciso IV do caput deste artigo será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta de todos os entes federativos pelo **prazo de até 5 (cinco) anos**.

Art. 10 - A aplicação da declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, precedida de análise jurídica, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade.

Art. 11 - O cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual sujeitará o infrator à sanção cabível para a mais grave entre elas, ou se iguais, somente uma delas, sopesando-se, em qualquer caso, as demais infrações como circunstância agravante.

§ 1º Não se aplica a regra prevista no caput deste artigo se já houver ocorrido o julgamento ou, pelo estágio processual, revelar-se inconveniente a avaliação conjunta dos fatos.

§ 2º O disposto no caput deste artigo não afasta a possibilidade de aplicação da pena de multa cumulativamente à sanção mais grave.

Art. 12 - Na aplicação das sanções, a Administração deve observar:

I – a natureza e a gravidade da infração cometida;

II – as peculiaridades do caso concreto;

III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV – os danos que dela provierem para a Administração, para o funcionamento dos serviços públicos ou para o interesse coletivo;

V – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável pela infração, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

§ 1º São circunstâncias agravantes:

I – a prática da infração com violação de dever inerente a cargo, ofício ou profissão;

II – o conluio entre fornecedores para a prática da infração;

III – a apresentação de documento falso no curso do processo administrativo de apuração de responsabilidade;

IV – a reincidência;

V – a prática de qualquer uma das infrações absorvidas, na forma do disposto no art. 11 deste Decreto.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

§ 2º - Verifica-se a reincidência quando o acusado comete nova infração, depois de condenado definitivamente por infração anterior.

§ 3º Para efeito de reincidência:

I – considera-se a decisão proferida no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta de todos os entes federativos, se imposta a pena de declaração de inidoneidade de licitar e contratar;

II – não prevalece a condenação anterior, se entre a data da publicação da decisão definitiva dessa e a do cometimento da nova infração tiver decorrido período de tempo superior a 5 (cinco) anos;

III – não se verifica, se tiver ocorrido a reabilitação em relação a infração anterior.

§ 4º São circunstâncias atenuantes:

I – a primariedade;

II – procurar evitar ou minorar as consequências da infração antes do julgamento;

III – reparar o dano antes do julgamento;

IV – confessar a autoria da infração.

§ 5º - Considera-se primário aquele que não tenha sido condenado definitivamente por infração administrativa prevista em lei ou já tenha sido reabilitado.

Seção III
Da Instauração do Processo Administrativo Sancionador

Art. 13 - Constatada a ocorrência de infração administrativa disposta no art. 155 da Lei federal nº 14.133, de 2021, o agente público responsável pela licitação ou pela fiscalização do contrato ou da ata de registro de preços deverá:

I – notificar o fornecedor para apresentar justificativa e providências para a correção da irregularidade no prazo de 2 (dois) dias úteis;

II – analisar a justificativa de que trata o inciso I do caput deste artigo.

Art. 14 - Rejeitada a justificativa de que tratam os incisos I e II do caput do art. 13 deste Decreto, o agente público responsável pela licitação ou pela fiscalização do contrato ou da ata de registro de preços emitirá parecer técnico fundamentado, ou documento equivalente, e o encaminhará ao respectivo ordenador de despesas, nos casos de licitação, ou ao gestor do contrato ou da ata de registro de preços.

Parágrafo único - O parecer técnico fundamentado ou documento equivalente de que trata o caput deverá conter os dados de identificação do fornecedor, a descrição da infração constatada e a sanção correspondente, conforme dispositivos legais, regulamentares e contratuais.

Art. 15 - O ordenador de despesas, nos casos de licitação, ou o gestor do contrato ou da ata de registro de preços deverá realizar juízo de admissibilidade relativo ao parecer técnico fundamentado de que trata o caput do art. 14 deste Decreto, com vistas a:

I – avaliar se é cabível a instauração de processo administrativo sancionador;



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

II – tomar medidas administrativas de saneamento para a mitigação de riscos de nova ocorrência na hipótese de simples impropriedade formal.

Art. 16 - Positivo o juízo de admissibilidade de que trata o caput do art. 15 deste Decreto, o ordenador de despesas, nos casos de licitação, ou o gestor do contrato ou da ata de registro de preços deverá instaurar processo administrativo sancionador.

Seção IV
Da Condução do Processo Administrativo Sancionador

Art. 17 - O processo administrativo sancionador deverá ser conduzido por comissão sancionadora composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis.

§ 1º - O processo administrativo sancionador para apuração de infrações que impliquem unicamente nas sanções de advertência ou multa poderá ser conduzido por servidor efetivo designado.

§ 2º - Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado por servidores estatutários, a comissão a que se refere o caput deste artigo será composta por 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou unidade.

Art. 18 - A comissão sancionadora poderá solicitar a colaboração de outros órgãos para a instrução processual.

Art. 19 - Iniciado o processo administrativo sancionador, o responsável pela sua condução ou a comissão sancionadora deverá intimar o fornecedor para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretende produzir.

§ 1º - A notificação para defesa de intimação deverá conter, no mínimo, a descrição dos fatos imputados, o dispositivo pertinente à infração, a identificação do fornecedor ou os elementos pelos quais se possa identificá-lo.

§ 2º - A notificação que se refere o § 1º do caput deste artigo será enviada por uma das formas abaixo, observando-se a ordem de preferência:

I – envio ao endereço eletrônico dos representantes credenciados ou do fornecedor cadastrado, com comprovante de recebimento,

II – envio pelo correio, com aviso de recebimento,

III – entregue ao fornecedor mediante recibo; ou

IV – publicação no Diário Oficial do Estado (DOE), quando começará a contar o prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentação de defesa prévia.

§ 3º - Em observância ao disposto no § 4º do art. 137 da Lei federal nº 14.133, de 2021, os emitentes das garantias de contratações de obras, serviços e fornecimentos deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo sancionador para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

Art. 20 - Serão indeferidas pela comissão sancionadora ou pelo responsável pela condução do processo administrativo sancionador, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

Art. 21 - Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão sancionadora ou pelo responsável pela condução, o fornecedor poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

Art. 22 - A comissão sancionadora ou o responsável pela condução do processo administrativo sancionador deverá elaborar e remeter ao ordenador de despesas, nos casos de licitação, ou ao gestor do contrato ou da ata de registro de preços, relatório final conclusivo quanto à inocência ou à responsabilidade do fornecedor, que contenha:

I – os fatos analisados;

II – os dispositivos legais, regulamentares e contratuais infringidos, se for o caso;

III – a análise das manifestações de defesa apresentadas, se for o caso;

IV – as sanções a que está sujeito o fornecedor, se for o caso.

§ 1º - O relatório de que trata o caput deste artigo poderá propor a absolvição por insuficiência de provas quanto à autoria e ou à materialidade.

§ 2º - O relatório final conclusivo de que trata o caput deste artigo poderá conter sugestões sobre medidas que podem ser adotadas pelo Município de Santo Antônio do Aracanguá, objetivando evitar a repetição de fatos ou irregularidades semelhantes aos apurados no processo administrativo sancionador.

Seção V
Da Aplicação de Sanção e da Fase Recursal

Art. 23 - O ordenador de despesas, nos casos de licitação, ou o gestor do contrato ou da ata de registro de preços, deverá proferir sua decisão, submetendo-a à autoridade competente, ele poderá acolher integralmente, parcialmente ou recusar as razões expostas no relatório final, conforme o caput do art. 22 deste Decreto.

§ 1º - O fornecedor será informado da decisão da autoridade competente, de que trata o caput deste artigo, por meio de ofício, nos termos do § 2º do caput do art. 22 deste Decreto, quando abre-se prazo para apresentação de recurso ou pedido de reconsideração.

§ 2º - Tratando-se da sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, o ordenador de despesas, nos casos de licitação, ou o gestor do contrato ou da ata de registro de preços fundamentará seu entendimento e encaminhará o processo para manifestação jurídica e posteriormente para autoridade máxima da entidade, que:

I – decidirá entre o acolhimento da defesa do fornecedor ou a aplicação da sanção; e

II – publicará o extrato da decisão no site eletrônico do município ou em jornal de circulação local ou regional ou no DOE.

Art. 24 - Da decisão que aplica as penalidades de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

Art. 25 - O recurso previsto no art. 24 deste Decreto, será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar a decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos, nos termos do parágrafo único do art. 166 da Lei federal nº 14.133, de 2021.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

Art. 26 - Da decisão que aplica a penalidade de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar caberá apenas pedido de reconsideração a ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data do recebimento da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

Art. 27 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

Art. 28 - O pedido de reconsideração será decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

Art. 29 - Nas sanções aplicadas nas atas de registro de preços e nos contratos centralizados, em que houver órgão ou unidade gerenciadora, deverá ser observada a seguinte instrução:

I – as sanções de advertências e multas deverão ser aplicadas pela própria unidade participante e comunicadas à unidade gerenciadora do contrato ou da ata de registro de preço;

II – as sanções de impedimento e a declaração de inidoneidade deverão ser aplicadas pelo gerenciador do contrato ou da ata de registro de preços, por iniciativa própria ou mediante solicitação de aplicação de sanção pelo gestor da ata de registro de preços da unidade participante.

Seção VI
Do Cômputo das Sanções

Art. 30 - Sobrevindo nova condenação, no curso do período de vigência das sanções indicadas nos incisos III e IV do caput do art. 4º deste Decreto, será somado ao período remanescente o tempo fixado na nova decisão condenatória, reiniciando-se os efeitos das sanções.

§ 1º - No cômputo das sanções, nos termos do caput deste artigo, deverá ser observado o prazo máximo de 6 (seis) anos em que o condenado ficará impedido de licitar ou contratar com a Administração Pública.

§ 2º - Em qualquer caso, a unificação das sanções não poderá resultar em cumprimento inferior à metade do total fixado na condenação, ainda que ultrapasse o prazo de 6 (seis) anos previsto no § 1º do caput deste artigo.

§ 3º - No cômputo das sanções, nos termos do caput deste artigo, contam-se as condenações em meses, desprezando-se os dias, respeitando-se o limite máximo previsto no § 1º deste artigo, orientado pelo termo inicial da primeira condenação.

Art. 31 - São independentes e operam efeitos independentes as infrações autônomas praticadas por fornecedores.

Parágrafo único - As sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 4º deste Decreto serão aplicadas de modo independente em relação a cada infração diversa cometida.

Seção VII
Do Registro das Penalidades

Art. 32 – O Departamento de Licitação ou setor de gestão de contratos da Administração deverão, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da aplicação da sanção da qual não caiba mais recurso, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles aplicadas no site do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo e para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

Seção VIII

Da Reabilitação e da Desconsideração da Personalidade Jurídica

Art. 33 - É admitida a reabilitação do fornecedor perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, em conformidade com o art. 163 da Lei federal nº 14.133, de 2021.

Art. 34 - A personalidade jurídica do fornecedor infrator poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso de direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática de atos ilícitos previstos na Lei federal nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial.

§1º - Desconsiderada a personalidade jurídica, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado.

§2º - Nas hipóteses de desconsideração da personalidade jurídica, de que trata o caput deste artigo, serão observados o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

§3º - O processo poderá ser instaurado exclusivamente contra administradores e sócios que possuem poderes de administração, se identificada prática de subterfúgios que visam burlar os objetivos legais da própria sanção administrativa.

Seção IX

Do Julgamento Conjunto de Atos Lesivos contra a Administração e da Prescrição

Art. 35. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei federal nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública, que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na Lei federal nº 12.846, de 2013.

Art. 36 - A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será interrompida ou suspensa conforme previsão do § 4º do caput do art. 158 a Lei federal nº 14.133, de 2021.

**CAPÍTULO VIII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 37 - O fiscal e o gestor do contrato ou da ata de registro de preços contarão com o apoio de órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais à execução do disposto neste Decreto e na Lei federal nº 14.133, de 2021.

Art. 38 – O Poder Executivo de Santo Antônio do Aracanguá, nas matérias de sua competência, poderá editar regulamentos e orientações complementares quanto a procedimentos, modelos e materiais de apoio, bem como, desenvolver ferramentas visando à automação dos instrumentos previstos neste Decreto.

Art. 39 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO ARACANGUÁ, 30 de Abril de 2024 - 30 Anos de Emancipação Administrativa do Município.



Município de Santo Antônio do Aracanguá
Rua Dr. Pio Prado, 285 - Centro – Fone: (0**18) 3639-9000
CEP: 16130-000 - Estado de São Paulo
licitacao@saaracangua.sp.gov.br

Folha nº _____
Visto: _____



Edital nº 007 - Pregão Presencial nº 001/2024 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – COPA INTERIOR DE FUTEBOL DE BASE – “COPINHA”

ROBERTO DONÁ
- Prefeito Municipal -

Publicado por Afixação no Quadro de Avisos deste Município, nesta data.