

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2025****PROCESSO LICITATÓRIO Nº 030/2025****1. PREÂMBULO**

1.1. O CONSELHO INTERMUNICIPAL DO ALTO VALE DO PARANAPANEMA - AMVAPA, CNPJ nº 03.753.263/0001-60, situado na Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº 552, Jardim Jurumirim, Piraju/SP, por intermédio do Agente de Contratação, devidamente autorizado por seu Presidente Sr. José Ramiro Antunes do Prado, por seu **AGENTE DE CONTRATAÇÃO**, devidamente designado através da Portaria nº 087/2024, torna público para conhecimento de todos os interessados, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, pelo **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS** do tipo **MENOR VALOR GLOBAL POR ITEM**, conforme descrito neste Edital e seus anexos, de conformidade com a Lei nº 14.133/2021, suas regulamentações e com base no Acordo de Cooperação Técnica para Utilização de Sistema Informatizado de Licitações, firmado com a **BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES**.

1.2. DOS PRAZOS:

PRAZO PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS E INCLUSÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:	A partir das 08:00 horas do dia 06/10/2025 até às 08:00 horas do dia 15/10/2025 (horário de Brasília)
INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA E DA DISPUTA DE LANCES:	Dia 15/10/2025 às 10:00 horas (horário de Brasília)
Endereço: Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552, Jardim Jurumirim, Piraju/SP	
Sites: www.amvapa.com.br (link: "Pregão Eletrônico") www.bllcompras.org.br (Bolsa de Licitações e Leilões).	e
Contatos: Tel.: (14) 33511358 E-mail: licitacao@amvapa.com.br .	
Horário de Funcionamento: de Segunda a Sexta-feira, das 08:00 às 17:00 horas (Horário Oficial de Brasília).	

1.3. MODO DE DISPUTA ABERTO

1.3.1. A etapa de envio de lances na sessão pública durará cinco minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.



1.3.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

1.3.3. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida na prorrogação, a sessão pública será encerrada automaticamente.

1.3.4. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.

1.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação a formação de REGISTRO DE PREÇOS, visando eventuais e futuras aquisição de CESTA BASICA, conforme especificado e descrito no Anexo I - Termo de Referência deste edital, visando eventuais e futuras contratações, para período de 12 meses prorrogáveis por igual período conforme lei.

2.2. São participantes deste certame os municípios de: Taquarituba e Itaí ambos entes consorciados ao Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema-AMVAPA.

2.3. Estimativa realizada na fase inicial sinalizou valor global médio de aquisição de R\$ 9.061.814,83 (nove milhões, sessenta e um mil, oitocentos e quatorze reais e oitenta e três centavos) conforme documentos encartados ao processo respectivo, e irá onerar os recursos orçamentários indicados, por cada município, no momento de cada contratação.

2.4. O julgamento será pelo critério de **MENOR VALOR GLOBAL POR CESTA**.

3. DO ACESSO AO AMBIENTE VIRTUAL PARA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

3.1. O certame será realizado através do sistema da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – **www.bllcompras.com**, em sessão pública, por meio da internet.



3.2. As pessoas jurídicas interessadas, deverão estar devidamente habilitadas na Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os atos e operações no site: www.bllcompras.com

3.3. A licitante deverá manifestar em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

3.4. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

3.5. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil;

3.6. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao sistema a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

3.7. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

3.8. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante do licitante credenciado e subsequente cadastramento da proposta inicial de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

3.9. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

3.10. Qualquer dúvida em relação ao acesso no Sistema operacional poderá ser esclarecida com a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil pelo telefone:



(41) 3097-4600 ou e-mail: contato@bll.org.br.

3.11. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar todas as pessoas jurídicas que estiverem de acordo com o presente edital.

4.2. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

4.2.1. consórcio, por ser um objeto comum, perfeitamente executado por uma única empresa;

4.2.2. quem esteja em recuperação judicial (exceto as que apresentarem o plano de recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, conforme Súmula 50¹ do TCE-SP) ou extrajudicial,

4.2.3. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados (A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa 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).

4.2.4. 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 (A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa 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);

¹ SÚMULA Nº 50 - Em procedimento licitatório, não pode a Administração impedir a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, das quais poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital



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

4.2.5. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta com declaração de inidoneidade ou suspensa de licitar e contratar com o Consórcio-AMVAPA ou com os municípios consorciados, bem como será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.2.6. 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,;

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

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

5. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

5.1. Os pedidos de esclarecimento e impugnação, deverão estar devidamente datados, com endereço completo da pessoa jurídica, nome e qualificação do representante legal, juntamente com documento que comprova poderes para atuar em nome de pessoa jurídica, se for caso, e documento que identificação (CPF), devendo ambos os pedidos serem **EXCLUSIVAMENTE** através da plataforma [BLL](http://www.bllcompras.com), sendo:

5.2. Esclarecimentos

5.2.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.



5.2.2. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no **prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido**, e poderá requisitar subsídios formais aos órgãos técnicos.

5.2.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

5.3. Impugnação

5.3.1. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, **até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública**.

5.3.2. A impugnação não possui efeito suspensivo e **caberá ao pregoeiro**, auxiliado pelos órgãos técnicos, **decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação**.

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

5.3.4. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

5.3.5. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório.

6. DO CREDENCIAMENTO E EFETIVA PARTICIPAÇÃO

6.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão, deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, objeta junto à Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – www.bllcompras.com.

6.2. O encaminhamento de proposta e documentos de habilitação pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

7. DO RECEBIMENTO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. As propostas, bem como os documentos de habilitação, **DEVERÃO SER ENCAMINHADAS DE FORMA CONCOMITANTE**, nos termos do artigo 26, do Decreto Federal nº 10.024/2019, e serão recebidas até o horário previsto.



7.2. A proposta postada no sistema para que fins de lances, deve ser efetuada com **VALOR GLOBAL POR CESTA** respeitando-se os valores estimados da licitação e as descrições exigidas no edital, bem como os critérios abaixo.

7.2.1. cotados em moeda corrente nacional;

7.2.2. inserir todas as despesas com frete, tributos, seguros e todos os demais encargos necessários ao fornecimento do objeto licitado, incluídos os trabalhistas e sociais, de acordo com a Súmula 10² do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente de: marcas, registros e patentes ao objeto cotado;

7.3. A proposta postada junto com os documentos de habilitação, deverá respeitar as descrições e o modelo do **Anexo 4**, bem como constar:

7.3.1. valores em moeda corrente nacional;

7.3.2. colocar o valor unitário e total com até 2 (duas) casas decimais após a vírgula.

7.3.3. **nos preços deverão estar incluídas todas as despesas** com: tributos/taxas, seguros e todos os demais encargos necessários ao fornecimento do objeto licitado, incluídos os trabalhistas e sociais, de acordo com a Súmula 10² do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente de: marcas, registros e patentes ao objeto cotado.

7.4. É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas.

7.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

7.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 7.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

7.7. Os documentos a serem apresentados/postados de habilitação,

² Súmula nº 10: O preço final do produto ofertado pelos proponentes deve incluir os tributos e demais encargos a serem suportados pelo ofertante.



juntamente com a proposta, independente se a pessoa jurídica será vencedora ou não, estão listados no Termo de Referência ANEXO 1:

8. DA SESSÃO E DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, que serão feitos de forma simultânea para os itens. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor, devendo se atentar para as seguintes regras:

8.1.1. INTERVALO DE VALORES PARA LANCES: R\$ XXXXXXXX

8.2. Os lances devem ser efetuados **VALOR GLOBAL POR CESTA**, devendo o licitante estar ciente que devem conter os seguintes critérios: com até duas casas decimais após a vírgula e todas as despesas com frete, tributos, seguros e todos os demais encargos necessários ao fornecimento do objeto licitado, incluídos os trabalhistas e sociais, de acordo com a Súmula 10 do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente de: marcas, registros e patentes ao objeto cotado.

8.3. EM ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO CAPÍTULO V DA LEI COMPLEMENTAR N. 123/2006, SERÃO OBSERVADOS OS SEGUINTE PROCEDIMENTOS:

8.3.1. Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via “chat” de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior aquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão.

b) no caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem no limite estabelecido no subitem 8.2.1, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na alínea “a”.



c) não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma da alínea “a” anterior, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

8.3.2. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 8.2.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.

8.4. É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas,

8.5. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

8.6. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

8.7. Desconexão do sistema na etapa de lances

8.7.1. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.7.2. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro **persistir por tempo superior a dez minutos**, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.8. O sistema informará a proposta de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

8.9. Caso não haja etapa de lances, apenas ficarem as propostas postadas inicialmente e houver valores idênticos, prevalecerá a proposta postada primeiro, considerando-se dia e horário.

8.10. Para julgamento será adotado o critério MENOR VALOR GLOBAL POR CESTA.

8.11. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação,



verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

8.12. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4.2 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante aos documentos de habilitação:

8.13. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.14. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.15. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 7.6 deste edital.

8.16. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.17. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.17.1. contiver vícios insanáveis;

8.17.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.17.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.17.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.17.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste



Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.18. No caso de bens de consumo e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.18.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

8.18.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.18.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.19. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.20. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ATUALIZADA APÓS OS LANCES:

9.1. Após os lances, deverão ser encaminhados:

9.1.1. Em até 02 (duas) horas após ao término da sessão pública, através da Plataforma BLL: www.bllcompras.com

9.1.2. Proposta atualizada;

10. DOS RECURSOS

10.1. Após o término da sessão, deverá o licitante interessado, manifestar intenção de recurso, e, será aberto prazo recursal de 3 (três) dias úteis e após, aberto prazo de contrarrazões, no mesmo prazo, que começará a correr no dia útil seguinte a data da notificação/publicação na imprensa oficial.

10.1.1. Os recursos deverão ser enviados em local apropriado dentro do sistema BLL: www.bllcompras.com. Caso não haja a intenção de manifestação de recurso, o processo seguirá para a finalização.



10.2. As razões de recurso ficarão à disposição dos interessados no sistema BLL, www.bllcompras.com.

10.3. A falta de manifestação do licitante importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação ao vencedor do certame.

10.4. Os recursos contra decisões do pregoeiro terão efeito suspensivo e deverão respeitar os ditames legais.

10.5. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.6. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento por meio eletrônico.

10.7. Não serão conhecidas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal e subscrito por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

11. DA ADJUDICAÇÃO; DA HOMOLOGAÇÃO; E DA ASSINATURA DA ATA/TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

11.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação.

11.1.1. O certame apenas será homologado/adjudicado para as pessoas jurídicas que atuarem no ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

11.2. Como condição para o fornecimento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pelo Contratante, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes deste edital.

11.3. O(s) vencedor(es) quando notificado(s), deverão assinar a Ata de Registro de preços/ termo de ciência e notificação do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em até 24 (vinte e quatro) horas.

11.4. Quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade



da sua proposta, não assinar a Ata no prazo de **até 24 (vinte e quatro) horas**, contados da notificação, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

11.5. A recusa injustificada em **assinar a ata de registro de preços**, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas, **sendo que este disposto se aplica inclusive aos licitantes remanescentes**, que não aceitarem a convocação, sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

12. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. O Sistema de Registro de Preços regula-se pelo **Decreto Federal nº 7.892/2013 e Lei Federal nº 14.133/2021**.

12.2. Adjudicado o objeto e homologado o processo pela autoridade superior, terá a adjudicatária o prazo de 24 (horas), contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

12.3. O prazo aqui previsto poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da adjudicatária e desde que aceita pelo município contratante.

12.4. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do instrumento equivalente, a Administração do município contratante poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da adjudicatária, mediante correspondência eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 24 (horas), a contar da data de seu recebimento.

12.5. Cada Prefeitura será a responsável pela formalização, publicidade e gestão de sua Ata de Registro de Preços, e será subscrita pela Autoridade Superior ou por servidor possuidor de autoridade para o exercício desse ato.

12.6. Sendo a gestão da Ata de Registro de total responsabilidade de cada município participante, não haverá nenhuma participação/interferência do



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema- AMVAPA na execução do ajuste.

12.7. Durante a vigência da Ata o preço registrado será fixo e irreajustável, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na alínea “d”, do inciso I do art. 124 da Lei nº 13.144/2021 ou de redução dos preços praticados no mercado. As hipóteses para o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro da contratação exigem a superveniência de caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da(s) contratação(ões) tal como pactuado.

12.8. A Ata obedecerá ao modelo em forma de anexo ao edital e que será ajustado na fase de sua formalização.

12.9. A Ata de Registro de Preços deverá registrar o preço e o fornecedor do produto, com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

12.10. Colhidas as assinaturas, a Administração da Prefeitura interessada deverá providenciar a imediata publicação da Ata, conforme exigência legal. O preço registrado deverá permanecer disponibilizado no site da Prefeitura enquanto viger a Ata respectiva, além da plataforma governamental Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

12.11. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 meses prorrogáveis conforme lei vigente.

12.12. A existência de preço registrado não obriga as Prefeituras em firmar a contratação que dele poderá advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

12.13. As solicitações para os fornecimentos ocorrerão de acordo com as necessidades de cada Prefeitura participante da licitação e se fará por meio da emissão de autorização de compra diretamente à empresa detentora da Ata, autorização que será acompanhada da respectiva nota de empenho prévio,



transmitidos por quaisquer meios de comunicação possível (fax ou e-mail). A detentora da Ata deverá, através de prévio contato com as Prefeituras, indicar todos os meios que possui visando dar maior rapidez aos atendimentos.

12.14. A transmissão do instrumento de compra fica condicionada a atualização, pelo fornecedor, de sua regularidade fiscal e trabalhista.

12.15. Com a finalidade de ser mantida a vantajosidade da(s) contratação(ões), periodicamente cada Prefeitura deverá pesquisar os preços efetivamente praticados pelo mercado e, somente autorizar e determinar a contratação se constatar que o preço registrado está de acordo com o praticado pelo mercado, certificando tal condição nos autos de seu processo.

12.16. Se, por ocasião da formalização da Ata, a documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista estiver com os prazos de validade vencidos, a Prefeitura certificará a regularidade e anexará os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada;

a) Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 2 (dois) dias úteis, comprovar a situação de regularidade mediante a apresentação da respectiva documentação, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

12.17. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal e trabalhista tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura da Ata, a regularidade fiscal e trabalhista, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogável por igual período, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

12.18. A empresa Detentora da Ata se obriga em manter, durante toda a execução do ajuste, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas nesta licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso das contratações, algum documento perder a validade.



12.19. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados por razão de interesse público, à qual incluem as situações em que a detentora da ata:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.
- e) a pedido do fornecedor, mediante apresentação de justificativa e comprovação da ocorrência de fato superveniente e/ou caso fortuito ou força maior, no qual demonstre a inviabilize do seu fornecimento.
- e.1) não comprovada a ocorrência de fato superveniente e/ou caso fortuito ou força maior, no qual demonstre a inviabilize do seu fornecimento, a detentora cometerá infração administrativa, se sujeitando às sanções previstas no neste edital.

12.20. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, se extingue automaticamente, por decurso do prazo de sua vigência.

12.21. As condições e os critério de medição e de pagamento estão definidas no Termo de Referência, anexo deste edital.

12.22. Para a formalização da ARP, o município contratante deverá “verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo”, para atendimento do disposto no § 4º do art. 91 da Lei nº 14.133/2021.

13. DA REVISÃO DOS VALORES REGISTRADOS

13.1. Não haverá revisão dos valores registrados via de regra, podendo haver análise de caso pontual pelo Contratante.

14. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo Consórcio-AMVAPA;

14.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

14.1.5. fraudar a licitação

14.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

14.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação e

14.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, o Consórcio-AMVAPA poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e



14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. os danos que dela provierem para o Consórcio-AMVAPA

14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito do Consórcio-AMVAPA, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que



justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo Consórcio-AMVAPA, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese



alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Estabelece-se ao participar do certame implicará a aceitação de todas as disposições editalícias;

15.2. Assegura-se ao **Consórcio** o direito de:

15.2.1. promover, em qualquer fase da licitação, diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

15.2.2. revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado;

15.2.3. adiar a data da sessão pública;

15.2.4. adquirir ou não os itens objeto da licitação;

15.3. As licitantes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados, em qualquer época ou fase do processo licitatório.

15.4. Na **contagem dos prazos** excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias úteis, exceto quando for explicitamente disposto em contrário, sendo que só se iniciam e vencem os prazos em dia de expediente no órgão ou na entidade.

15.5. Cópias deste edital poderão ser obtidas em www.amvapa.com.br.

15.6. Reserva-se ao pregoeiro o direito de solicitar, em qualquer época ou oportunidade, informações complementares.

15.7. No interesse da Administração, sem que caiba aos participantes qualquer reclamação ou indenização, poderá ser:

a) adiada a data da abertura desta licitação;

b) alterada as condições do presente edital, com fixação de novo prazo para a sua realização.

15.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão, assim como casos análogos serão tratados da mesma forma.



15.9. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança do registro de preços.

15.10. Sempre que o Fornecedor não atender à convocação, é facultado à Administração, dentro do prazo e condições estabelecidas, convocar os remanescentes, observada a ordem de registro, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições, ou cancelar o item ou revogar a licitação.

15.11. Quaisquer danos ou prejuízos ocasionados ao patrimônio da Administração por empregados ou prepostos do licitante vencedor, serão de exclusiva responsabilidade deste último.

15.12. À critério da Administração o item poderá ter seu registro cancelado por ser considerado economicamente desequilibrado, em função de significativa variação de mercado.

15.13. Eventuais notificações e publicações serão publicadas em imprensa oficial.

15.14. Não cabe à BLL - Bolsa de Licitações e Leilões qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada

15.15. O pregoeiro e sua equipe de apoio, atenderá aos interessados no horário das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h00, de segunda à sexta, exceto feriados, na sede do Consórcio, no endereço supra, ou pelos telefones (14) 3351-1358 ou ainda, através do e-mail licitacao@amvapa.com.br para melhores esclarecimentos.

15.16. Integram o presente Edital:

Anexo 01 - Termo de Referência do objeto com ETP;

Anexo 02 - Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo 03 – Termo de Ciência e Notificação;

Anexo 04 - Modelo de Proposta e

Anexo 05 - Modelo de Declarações.



Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

15.17. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca da Estância Turística de Piraju, Estado de São Paulo.

Piraju (SP), 19 de setembro de 2025.

Lair Antonio Azevedo Silva
Agente de Contratação

**TERMO DE REFERÊNCIA****1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**
(art. 6, XXIII, a, da Lei 14.133/2021)

1.1. Objeto: Este Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para a aquisição de cestas básicas, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e seus anexos, visando atender às necessidades dos municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA. A licitação será compartilhada entre os municípios consorciados que manifestarem interesse na contratação, assegurando o fornecimento de itens essenciais para a promoção da segurança alimentar e bem-estar social das populações atendidas.

1.2. Natureza do Objeto: O presente objeto caracteriza-se como uma aquisição de natureza comum, composta por produtos alimentícios e de higiene pessoal de uso essencial. Estes itens são vitais para a continuidade e a essencialidade das ações de assistência social desenvolvidas pelos municípios consorciados, garantindo o acesso a uma alimentação balanceada e a produtos de higiene básica para as famílias em situação de vulnerabilidade. A natureza crítica destes insumos reside na sua capacidade de salvaguardar a saúde e preservar a dignidade dos cidadãos, demandando compatibilidade rigorosa com as normas sanitárias vigentes, qualidades nutricionais específicas e certificação de procedência.

1.3. Descrição do Fornecimento: A aquisição delineada neste documento envolve o fornecimento de três modelos distintos de cestas básicas, a saber, Modelo 01, Modelo 02 e Modelo 03, cada um composto por uma variedade de gêneros alimentícios e itens de higiene pessoal. As cestas deverão ser cuidadosamente embaladas e entregues separadamente por gênero, utilizando uma caixa de papelão para acondicionar todos os gêneros alimentícios, envolvida por plástico filme termoencolhível, e um saco plástico distinto para o acondicionamento dos produtos de higiene básica. Este formato de fornecimento é imprescindível para a organização e eficácia da distribuição aos beneficiários nos municípios consorciados, consolidando um conjunto de medidas que visam assegurar o atendimento pleno e qualificado das necessidades sociais.



1.4. Quantitativos e Especificações dos Itens: A estimativa das quantidades para a presente contratação foi meticulosamente calculada com o propósito primordial de assegurar a adequada assistência alimentar e o bem-estar social dos beneficiários nos municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema AMVAPA. Este dimensionamento levou em consideração as necessidades nutricionais e de higiene pessoal das famílias, visando a constituição de cestas básicas completas e adequadas. A disponibilidade desses itens é crucial para mitigar a insegurança alimentar, garantindo a continuidade e a qualidade do suporte oferecido à população. Importante ressaltar que a quantidade especificada abaixo refere-se à composição de cada unidade de cesta básica dentro de seus respectivos modelos, e a quantidade total de cestas a serem adquiridas por cada município consorciado será definida conforme a manifestação de interesse e a demanda local.

1.4.1. Cesta Básica Modelo 01: O valor global estimado para a Cesta Básica Modelo 01 é de R\$ 470,59. A seguir, apresenta-se a relação detalhada dos itens que a compõem, com suas respectivas especificações e quantidades por cesta:

Item	Descrição/Especificação	Marca/Modelo	Código do Produto	Quantidade (por Cesta)	Unidade
01	Achocolatado com malte e ovos: Mistura em pó para o preparo de achocolatado com malte e ovos enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes açúcar orgânico, cacau em pó, extrato de malte, albumina desidratada, sal, minerais cálcio, ferro e zinco, vitaminas c, b3, b2, b6, b1, a e fosfato tricálcico. Conter informação de glúten e alergênicos. O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selados,	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	com peso líquido de 400g cada. Validade de 12 meses a partir da fabricação.					
02	Arroz agulhinha polido tipo 01 100% grãos Nobres – safra velha. Especificação arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres. Isento de sujidades e materiais estranhos; composição nutricional por porção de 50g vct 180 kcal, carboidratos 40g, proteínas 3,5g, fibras 0,9g. Aspecto grãos íntegros, cor branca polida, odor inodoro e sabor próprio. Embalagem primária saco plástico contendo 5kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao instrução normativa nº 6, 16/02/2009 ma e suas alterações posteriores.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	2		pacote 5kg
03	Açúcar cristal (pct de 5 kg cada) contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos, animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		pacote 5kg
04	Biscoito doce integral sabor chocolate – tipo	Não especificado no	Não especificad	1		pacote



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	maria ingredientes farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante caramelo alérgicos contém derivado de soja e trigo. Pode conter aveia, avelã, amendoim, centeio, cevada e leite. Não contém lactose. Contém glúten. Com aparência, cor, cheiro, sabor próprios. Bem assadas, sem cobertura e recheios. Validade mínima de 08 meses. Embalagem primária dupla lacrada com peso líquido de 200g a 400g.	Estudo Técnico Preliminar	o no Estudo Técnico Preliminar		
05	Carne salgada curada dessecada de suíno carne suína cortada em pedaços, sal, nitrito de sódio e nitrato de sódio, embalado em termo formadora, com tampa e fundo de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	<p>sif/dipoa, mantido em local seco e arejado, sem necessidade de refrigeração. Informações nutricional porção de 30g valor calórico 35kcal a 45kcal, carboidratos 0 g a 5g, proteínas 6g a 10g, gordura total 01g a 05g, gordura saturada 2g a 5g, fibra 0g a 2g, sódio 2000mg a 2100mg. Pacotes de 500g. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.</p>					
06	<p>Extrato de tomate Ingredientes tomate e sal. Informações nutricionais porção 30g valor energético 6 kcal; carboidratos 1,1g; proteínas 0,5g; fibra alimentar 0g; sódio 228mg. Embalagem tp; lata; sachê. Peso líquido de aproximadamente 300 gr.</p>	<p>Não especificado no Estudo Técnico Preliminar</p>	<p>Não especificado no Estudo Técnico Preliminar</p>	3	<p>Lata/ sachê 300gr</p>	
07	<p>Feijão carioca grupo i; feijão comum; classe cores; tipo 01, de procedência nacional. Deverá apresentar se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g vct 210 kcal , carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras</p>	<p>Não especificado no Estudo Técnico Preliminar</p>	<p>Não especificado no Estudo Técnico Preliminar</p>	4	<p>pacote 1kg</p>	



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	<p>totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, fibras 13g, sódio 0mg, cálcio 79mg, ferro 5,2mg. Aspecto grãos íntegros, cor característica, odor inodoro e sabor próprio. Embalagem primária saco plástico, atóxico, contendo 1kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.</p>					
08	<p>Farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr máximo 173 kcal de valor energético; 36 gr de carboidratos; 0,7g de açúcares totais 5,6g, de proteínas; 0,7g de gorduras totais; 0,2g de gorduras saturadas; 0 g de gorduras trans; 1,4g fibra alimentar; 4,5mg sódio. Validade 5 meses.</p>	<p>Não especificado no Estudo Técnico Preliminar</p>	<p>Não especificado no Estudo Técnico Preliminar</p>	1	<p>pacote 1kg</p>	
09	<p>Farinha de milho amarela Produto produzido a partir de milho transgênico, sem adição de ferro e ácido fólico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g valor energético 171kcal, carboidratos máximos de</p>	<p>Não especificado no Estudo Técnico Preliminar</p>	<p>Não especificado no Estudo Técnico Preliminar</p>	1	<p>pacote 500gr</p>	



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 – FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	40g, proteínas mínimas de 3,5g, gorduras totais máximo de 0,6g, fibra alimentar mínimo de 3,5g, sódio 2mg e deverá conter potássio, ferro, cálcio e magnésio. Não conter glúten. Embalagem plástica transparente de 500g.					
10	Farinha de mandioca Produto composto por farinha de mandioca e ora pro nobis, tipo farofa. Informações nutricionais na porção de 100g valor energético 364kcal, carboidratos 76g, proteínas 10g, gorduras totais 1g, fibra alimentar 2,7g, sódio 2mg. Não contém glúten. Embalagem primária deverá pesar 500g.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		pacote 500gr
11	Goiabada composto por no mínimo polpa de goiaba, açúcar, pectina e ácido cítrico. Produto livre de organismos geneticamente modificados, glúten e alergênicos. Informações nutricionais porção 40g valor energético 125 kcal; carboidratos 31g. Embalagem flow pack filme plástico flexível de bopp transparente, peso líquido de aproximadamente 300g.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		pacote 300gr
12	Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais produto integral e instantâneo com no	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		pacote 400gr



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	<p>mínimo 14 vitaminas e 11 minerais, composto por 65 kcal de valor energético, 5g de carboidratos, 5g de açúcares totais, 3,5g de proteínas, 3,5g de gorduras totais, 2g de gorduras saturadas e 48mg de sódio para 100ml do produto. Minerais por 100 ml** (porção, %vd*) cálcio 150 mg (300 mg,30%) • cobre 135 µg (270 µg ,30%) • ferro 2,1 mg (4,2 mg,30%) • flúor 0,6 mg (1,2 mg,30%) • fósforo 105 mg (210 mg,30%)• iodo 22,5 µg (45 µg,30%) • magnésio 63 mg (126 mg ,30%) • manganês 0,45 mg (0,9 mg,30%) • potássio 525 mg (1050 mg, 30%) • selênio 9 µg (18 µg,30%) • zinco 1,65 mg (3,3 mg,30%). Vitaminas por 100 ml • vitamina a 120 µg (240 µg,30%) • vitamina d 2,25 µg (4,5 µg,30%) • vitamina e 2,25 mg (4,5 mg,30%) • vitamina k 18 µg (36 µg, 30%) • vitamina c 15 mg (30 mg,30%) • vitamina b1 0,18 mg (0,36 mg,30%) • vitamina b2 0,18 mg (0,36 mg,30%) • vitamina b3 2,25 mg (4,5 mg,30%) • vitamina b6 0,20 mg (0,39 mg, 30%) • vitamina b7 4,5 µg (9 µg ,30%) • vitamina b9 60 µg (120 µg,30%) • vitamina b5 0,75 mg (1,5 mg,30%) • vitamina b12 0,36 µg (0,72 µg,30%) • colina 82,5</p>				
--	---	--	--	--	--



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	(165 mg, 30%). Embalagens primária saco de polietileno metalizado com fechamento de termosoldagem pesando 400g. Secundária sacos kraft com vedação por costura ou caixa de papelão resistente lacrada com fita adesiva. Prazo de validade 1 ano a partir da data de fabricação em sua embalagem original. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.					
13	Mistura para bolo sabores diversos ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem mínima 300g.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		pacote 300gr
14	Macarrão espaguete ingredientes sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum e cúrcuma. Contém glúten. Alérgicos contém ovos e derivados de trigo. Embalagem filme plástico, transparente, atóxico, resistente e vedação a quente, de 500g. Composição nutricional para porção de 80g valor energético 259 kcal; carboidratos 54g; proteínas 6,6g; gorduras totais 1,1g; fibra alimentar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		pacote 500gr



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	1,6g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção.					
15	Macarrão penne produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum (20%), ovos, e corantes naturais (cúrcuma e urucum), cortado no formato tipo penne. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou "papa". Embalagem primária saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade mínimo de 12 meses	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		pacote 500gr
16	Sal refinado de primeira qualidade. Formulado a partir de matérias primas	Não especificado no Estudo Técnico	Não especificado no Estudo	1		pacote 1kg

	selecionadas, sendo de primeira qualidade, ou seja, não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, ou seja, isento de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente.	Preliminar	Técnico Preliminar		
17	Óleo de soja refinado, tipo 1 O óleo refinado de soja deverá ser produzido a partir de grãos de soja em bom estado sanitário, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Deverá ser refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. O produto deverá atender a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 49 de 26/12/06 – mapa composição nutricional na porção (13ml) vct 106 a 112 cal, vitamina e 1,8 a 4,7 mg. Embalagem primária frasco tipo pet com 900 ml. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	3	Garrafa/lat a 900ml
18	Café (com selo da abic) produto devidamente selecionado, beneficiado,	Não especificado no Estudo Técnico	Não especificado no Estudo	2	pacote 500gr

	Torrado e moído. O produto deve estar dentro das normas legais.	Preliminar	Técnico Preliminar		
19	Creme dental com flúor. Embalado em tubo, peso contendo no mínimo 70 gramas a unidade. Reembalado em caixa.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	unid.
20	Sabonetes em tablete, diversas fragrâncias contendo no mínimo 8 gramas a unidade.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	2	tablete
21	Sabão em barra pacote com 5 unidade de 200g cada.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	barra

1.4.2. Cesta Básica Modelo 02: O valor global estimado para a Cesta Básica Modelo 02 é de R\$ 442,59. A seguir, apresenta-se a relação detalhada dos itens que a compõem, com suas respectivas especificações e quantidades por cesta:

Item	Descrição/Especificação	Marca/Modelo	Código do Produto	Quantidade (por Cesta)	Unidade
01	Achocolatado com malte e ovos Mistura em pó para o preparo de achocolatado com malte e ovos enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes açúcar orgânico, cacau em pó, extrato de malte, albumina desidratada, sal, minerais cálcio, ferro e zinco, vitaminas c, b3, b2, b6, b1, a e fosfato tricálcico. Contar informação de glúten e alergênicos. O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote 400gr



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 - 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 400g cada. Validade de 12 meses a partir da fabricação.					
02	Arroz agulhinha polido tipo 01 100% grãos Nobres – safra velha Especificação arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres. Isento de sujidades e materiais estranhos; composição nutricional por porção de 50g vct 180 kcal, carboidratos 40g, proteínas 3,5g, fibras 0,9g. Aspecto grãos íntegros, cor branca polida, odor inodoro e sabor próprio. Embalagem primária saco plástico contendo 5kg.prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial à instrução normativa nº 6, 16/02/2009 ma e suas alterações posteriores.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	2		pacote 5kg
03	Açúcar cristal (pct de 5 kg cada) contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos, animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		Pacote 5kg



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

04	Biscoito doce, tipo de maisena produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e piro fosfato ácido de sódio), sal, aroma idêntico ao natural de baunilha e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém glúten. Alérgicos contém derivado de trigo e derivado de soja. Pode conter leite. Embalagem em pacotes com dupla embalagem contendo de 200 a 400 g, reembalados em caixas de papelão. Validade de no mínimo 05 meses.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote
04	Biscoito salgado, tipo água e sal ou cream craker produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar cristal, amido de milho, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e piro fosfato ácido de sódio). Contém glúten. Alérgicos contém derivado	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	<p>de trigo. Pode conter leite e soja. Embalagem em pacotes com de 200 gramas a 400 gramas, reembalados em caixas de papelão com 6 kg cada caixa. Embalagem primária filme flexível, secundário caixa de papelão. Validade de no mínimo 08 meses.</p>					
05	<p>Carne salgada curada dessecada de suíno carne suína cortada em pedaços, sal, nitrito de sódio e nitrato de sódio, embalado em termo formadora, com tampa e fundo de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no sif/dipoa, mantido em local seco e arejado, sem necessidade de refrigeração. Informações nutricional porção de 30g valor calórico 35kcal a 45kcal, carboidratos 0 g a 5g, proteínas 6g a 10g, gordura total 01g a 05g, gordura saturada 2g a 5g, fibra 0g a 2g, sódio 2000mg a 2100mg. Pacotes de 500g. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.</p>	<p>Não especificado no Estudo Técnico Preliminar</p>	<p>Não especificado no Estudo Técnico Preliminar</p>	<p>1</p>	<p>Pacote 500gr</p>	



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

06	Extrato de tomate Ingredientes tomate. Informações nutricionais porção 30g valor energético 7 kcal; carboidratos 1,7g; proteínas 0g; fibra alimentar 0,9g; não poderá conter sódio. Embalagem tp; lata; sachê. Peso líquido de aproximadamente 300 gr.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificad o no Estudo Técnico Preliminar	3	Lata/ sachê 300gr
07	Feijão carioca grupo i; feijão comum; classe cores; tipo 01, de procedência nacional. Deverá apresentar se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g vct 210 kcal , carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, fibras 13g, sódio 0mg, cálcio 79mg, ferro 5,2mg. Aspecto grãos íntegros, cor característica, odor inodoro e sabor próprio. Embalagem primária saco plástico, atóxico, contendo 1kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificad o no Estudo Técnico Preliminar	4	pacote 1kg
09	Farinha de milho amarela Produto produzido a partir de milho transgênico, sem adição de ferro e ácido fólico, composto por matéria prima de primeira	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificad o no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote 500gr



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g valor energético 171kcal, carboidratos máximos de 40g, proteínas mínimas de 3,5g, gorduras totais máximo de 0,6g, fibra alimentar mínimo de 3,5g, sódio 2mg e deverá conter potássio, ferro, cálcio e magnésio. Não conter glúten. Embalagem plástica transparente de 500g.					
10	Farinha de mandioca Produto composto por farinha de mandioca e ora pro nobis, tipo farofa. Informações nutricionais na porção de 100g valor energético 364kcal, carboidratos 76g, proteínas 10g, gorduras totais 1g, fibra alimentar 2,7g, sódio 2mg. Não contém glúten. Embalagem primária deverá pesar 500g.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		pacote 500gr
12	Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais produto integral e instantâneo com no mínimo 14 vitaminas e 11 minerais, composto por 65 kcal de valor energético, 5g de carboidratos, 5g de açúcares totais, 3,5g de	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		pacote 400gr



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	<p>proteínas, 3,5g de gorduras totais, 2g de gorduras saturadas e 48mg de sódio para 100ml do produto. Minerais por 100 ml** (porção , %vd*) cálcio 150 mg (300 mg,30%) • cobre 135 µg (270 µg ,30%) • ferro 2,1 mg (4,2 mg,30%) • flúor 0,6 mg (1,2 mg,30%) • fósforo 105 mg (210 mg,30%)• iodo 22,5 µg (45 µg,30%) • magnésio 63 mg (126 mg ,30%) • manganês 0,45 mg (0,9 mg,30%) • potássio 525 mg (1050 mg, 30%) • selênio 9 µg (18 µg,30%) • zinco 1,65 mg (3,3 mg,30%). Vitaminas por 100 ml • vitamina a 120 µg (240 µg,30%) • vitamina d 2,25 µg (4,5 µg,30%) • vitamina e 2,25 mg (4,5 mg,30%) • vitamina k 18 µg (36 µg, 30%) • vitamina c 15 mg (30 mg,30%) • vitamina b1 0,18 mg (0,36 mg,30%) • vitamina b2 0,18 mg (0,36 mg,30%) • vitamina b3 2,25 mg (4,5 mg,30%) • vitamina b6 0,20 mg (0,39 mg, 30%) • vitamina b7 4,5 µg (9 µg ,30%) • vitamina b9 60 µg (120 µg,30%) • vitamina b5 0,75 mg (1,5 mg,30%) • vitamina b12 0,36 µg (0,72 µg,30%) • colina 82,5 (165 mg, 30%). Embalagens primária saco de polietileno metalizado com fechamento de termosoldagem pesando</p>			
--	--	--	--	--



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	400g. Secundária sacos kraft com vedação por costura ou caixa de papelão resistente lacrada com fita adesiva. Prazo de validade 1 ano a partir da data de fabricação em sua embalagem original. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.					
14	Macarrão espaguete ingredientes sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum e cúrcuma. Contém glúten. Alérgicos contém ovos e derivados de trigo. Embalagem filme plástico, transparente, atóxico, resistente e vedação a quente, de 500 g. Composição nutricional para porção de 80g valor energético 259 kcal; carboidratos 54g; proteínas 6,6g; gorduras totais 1,1g; fibra alimentar 1,6g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		pacote 500gr
16	Sal refinado de primeira qualidade (pct de 1 kg cada). Formulado a partir de matérias primas selecionadas, sendo de primeira qualidade, ou seja, não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, ou seja, isento de matérias terrosas e parasitas, não	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		pacote 1kg



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente.				
17	Óleo de soja refinado, tipo 1 O óleo refinado de soja deverá ser produzido a partir de grãos de soja em bom estado sanitário, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Deverá ser refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. O produto deverá atender a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 49 de 26/12/06 – mapa composição nutricional na porção (13ml) vct 106 a 112 cal, vitamina e 1,8 a 4,7 mg. Embalagem primária frasco tipo pet com 900 ml. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	3	Garrafa/lat a 900ml
18	Café (com selo da abic) pct de 500 gramas cada) produto devidamente selecionado, beneficiado, Torrado e moído. O produto deve estar dentro das normas legais.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	2	pacote 500gr
19	Creme dental com flúor. Embalado em tubo, peso contendo no mínimo 70	Não especificado no Estudo Técnico	Não especificado no Estudo	1	Unid.

	gramas a unidade. Reembalado em caixa.	Preliminar	Técnico Preliminar		
20	Sabonetes em tablete, diversas fragrâncias contendo no mínimo 70 gramas a unidade.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	2	tablete
21	Sabão em barra pacote com 5 unidade de 200g cada.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote

1.4.3. Cesta Básica Modelo 03: O valor global estimado para a Cesta Básica Modelo 03 é de R\$ 204,02. A seguir, apresenta-se a relação detalhada dos itens que a compõem, com suas respectivas especificações e quantidades por cesta:

Item	Descrição/Especificação	Marca/Modelo	Código do Produto	Quantidade (por Cesta)	Unidade
01	Achocolatado com malte e ovos, composto por Açúcar orgânico, cacau em pó alcalino, maltodextrina, extrato de malte, ovo integral desidratado, sal, aromatizante e antiumectante, podendo ser acrescido de outras substâncias desde que declaradas e permitidas pela legislação vigente. Composição nutricional na porção (20g) VCT mínimo 78 cal; Carboidratos mínimo 17g; Proteínas 0,8g; Gorduras totais 0,4 g; Gorduras saturadas 0,3 g; Fibra alimentar 1,0g, Sódio 33mg. Embalagem primária sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, pesando no mínimo 400	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote 400gr



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	gramas. Prazo de validade 12 meses.				
01	Arroz agulhinha. Especificação Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos. O produto deverá ser isento de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio. Composição nutricional por porção (50g) VCT 180 cal a 185 cal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, Vitamina E 0,9mg a 1,1mg. Aspecto Grãos íntegros, Cor Branca polida, Odor Inodoro e Sabor Próprio. Embalagem primária saco plástico atóxico contendo 2Kg. Prazo de validade mínima de 390 dias. O produto deve conter selo sobre uso de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente, em especial a Instrução Normativa no 06/99 MAPA e eventuais alterações posteriores	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote 5kg
03	Biscoito doce tipo maisena Composição ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, farinha de rosca, amido, extrato de malte, sal, fermentos químicos	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote



Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e melhorador de farinha Metabissulfito de sódio. Contém glúten. Alérgicos contém derivados de cevada, soja e de trigo. Pode conter amêndoas, amendoim, aveia, avelãs, castanha de caju, castanha do pará, centeio, gergelim, leite e ovos. Deverá ser isento de gordura trans. Composição nutricional na porção (30g) valor energético de 110 a 120 cal; Carboidratos de 19 a 25g; Proteínas de 2,5 a 3,0g; Gorduras totais de 3,0 a 3,5 g; Gorduras saturadas de 1,0 a 1,8g; fibra alimentar 0,5g a 1g; Sódio de 90 a 95 mg. Embalagem Primária pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, contendo aproximadamente 170 gramas. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 08 meses. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.				
04	Biscoito recheado, sabor chocolate Composição Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar,	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	<p>gordura vegetal, açúcar invertido, farinha de rosca, permeado de soro de leite, cacau em pó, sal, corante caramelo iv processo sulfito amônia fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificantes lecitina de soja e monoestearato de sorbitana e aromatizante. Contém glúten. Contém lactose. Alérgicos contém derivados de trigo, leite, cevada e de soja. Pode conter centeio, aveia, amendoim, amêndoas, avelãs, castanha de caju, castanha do pará, pistaches, gergelim, nozes e ovos. Deverá ser isento de gordura trans. Composição nutricional na porção (30g) valor energético de 130 a 145 cal; carboidratos de 18 a 23g; proteínas de 1,8 a 2,5g; gorduras totais de 5g a 8g; gorduras saturadas de 1,5 a 2,5g; fibra alimentar 0,5g a 1,0g; sódio de máximo 57mg. Embalagem primária pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, contendo aproximadamente 125 gramas. Rotulagem o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 08 meses. Não serão aceitos</p>				
--	---	--	--	--	--



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	produtos com a data de validade inferior a 05 meses.				
05	Biscoito doce tipo Cream Cracker Composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, permeado de soro de leite, açúcar, farinha de rosca, sal, emulsificante lecitina de soja e fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Contém glúten. Contém lactose. Alérgicos contém derivados de trigo, soja, cevada e de leite. Pode conter centeio, aveia, amendoim, amêndoas, avelãs, castanha de caju, castanha do pará, pistaches, gergelim, nozes e ovos. Deverá ser isento de gordura trans. Composição nutricional na porção (30g) valor energético de 135 a 140 cal ; carboidratos de 17 a 22g; proteínas de 2,9 a 3,7g; gorduras totais de 3,8 a 4,8 g; gorduras saturadas de 1,0 a 1,8g; fibra alimentar 0,5g a 1g; sódio de 160 a 180 mg. Embalagem primária pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, contendo aproximadamente 165 gramas. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	de validade mínimo de 08 meses. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.					
06	Carne salgada curada dessecada de suíno Carne Suína cortada em pedaços, sal, nitrito de sódio e nitrato de sódio, embalado em termo formadora, com tampa e fundo de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA, mantido em local seco e arejado, sem necessidade de refrigeração. Informações nutricional porção de 30g valor calórico 35Kcal a 45K cal, Carboidratos 0 g a 5g, Proteínas 6g a 10g, Gordura Total 01g a 05g, Gordura Saturada 2g a 5g, Fibra 0g a 2g, Sódio 2000mg a 2100mg. Pacotes de 500g. Juntamente com amostras apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1		pacote
07	Leite Integral UHT embal. 1 lit Descrição completa Leite UHT integral Embalagem Primaria embalagem tetra pack de 1.000 ml. Rotulagem Deve atender a	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	2		litro



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	Legislação vigente. Nota Produto com registro no Ministério da Agricultura. Validade Mínima de 02 meses a partir da data de fabricação.					
08	Feijão carioca Especificações Grupo I; Feijão Comum; Classe Cores; Tipo 01, de procedência nacional, máximo de 14% de umidade. Deverá apresentar se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Instrução Normativa nº 12/2008 MAPA. Composição nutricional por porção (60g) VCT 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, cálcio 79 mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto Grãos íntegros, Cor Característica, Odor Inodoro e Sabor Próprio. Embalagem primária saco plástico, atóxico. Prazo de validade mínimo de 05 (cinco) meses.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	1 Kg	
09	Macarrão parafuso, composto por farinha de trigo ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote 500gr	



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio. Composição nutricional na porção (80g) VCT 275 a 280 kcal; carboidratos 53 a 59 g; proteínas 8,8 a 9,3g; gorduras totais 0,6 a 1,1g; fibra alimentar 2,0 a 2,5g Embalagem primária filme plástico, transparente, atóxico, resistente e vedado com peso de 500g. Prazo de validade mínimo de 10 meses.		Preliminar		
10	Mistura para bolo sabores diversos. Ingredientes Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem mínima 300g.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote 300gr
11	Molho de tomate – Molho de tomate tradicional composto por tomate, cebola, amido modificado, sal, salsa e alho ou outros. O produto deverá ser isento de gordura trans. Embalagem primária sache, embalagem tipo tetra pack ou similar, lata de alumínio ou folhas de flandres com verniz sanitário, contendo no mínimo 300g. Prazo de Validade mínimo de 06 meses.	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	Lata/ sachê 300gr
12	Óleo de soja refinado, tipo 1. O óleo refinado de soja deverá ser produzido a partir de grãos de soja em	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	Garrafa/ lata 900ml



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

	bom estado sanitário, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Deverá ser refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. O produto deverá atender a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 49 de 26/12/06 – mapa composição nutricional na porção (13ml) vct 106 a 112 cal, vitamina e 1,8 a 4,7 mg. Embalagem primária frasco tipo pet com 900 ml. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses.		Preliminar		
13	Sardinha produto obtido a partir de sardinhas limpas, lavadas, por meio de cobertura em óleo comestível sal, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Deverá atender a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa nº 22 de 11/07/11 – MAPA. Prazo de validade mínimo de 12 meses. Peso 125g	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	lata 125gr
14	Preparado líquido para refresco de manga - pet 500ml . Suco de manga composto água; acidulante	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	garrafa 500ml

	ácido cítrico; estabilizante goma xantana; conservador benzoato de sódio; aromatizante aroma natural e antiespumante. Não conter glúten . Composição nutricional na porção (67ml) valor energético de 20 a 30cal; carboidratos de 3g a 6g; fibra alimentar 0,5g a 1g; sódio de 23 a 30mg. Embalagem primária pet com rótulo específico, envolvidas por filme shrink contendo 500ml cada.		Preliminar		
15	Patê de peito de peru composto por no mínimo por carne de peru, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico e pimenta. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo de mínimo de 250g. Validade mínima de 12 meses. Valor nutricional na porção de 12g proteína mínimo de 0,6g e carboidrato máximo de 1,8g	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	unid.
16	Torrada Composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte e emulsificante lecitina de	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	Não especificado no Estudo Técnico Preliminar	1	pacote



	soja. Alérgicos contém derivados de cevada, soja e de trigo. Pode conter amêndoas, amendoim, aveia, avelãs, castanha de caju, castanha do pará, centeio, leite, nozes, ovos e pistache. Contém glúten. Deverá ser isento de gordura trans. Composição nutricional na porção (100g) valor energético de 165 a 175cal; carboidratos de 65 a 70g; proteínas de 10 a 15 g; gorduras totais de 7 a 9 g; gorduras saturadas de 3 a 4,5g; fibra alimentar 2g a 3g; sódio de 500a 550 mg. Embalagem primária pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, contendo no mínimo 140 gramas. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 03 meses.				
--	--	--	--	--	--

1.5. Prazo Contratual: O prazo contratual será determinado pela necessidade de entrega e recebimento dos bens adquiridos, que deverão ser fornecidos em caráter de urgência para atender às demandas sociais, conforme a disponibilidade e as condições de mercado. Em conformidade com a natureza da aquisição de itens essenciais para a população, o contrato terá a duração necessária para a completa execução da entrega das cestas básicas, respeitando-se as disposições da Lei nº 14.133/2021 quanto à disponibilidade de créditos orçamentários. O objetivo é a entrega pontual e completa dos itens para que o suporte alimentar seja estabelecido sem interrupções.

1.5.1. Condições de Execução e Recebimento: A execução do contrato



estará condicionada à entrega das cestas básicas rigorosamente de acordo com as especificações técnicas, quantidades e prazos estabelecidos no edital e seus anexos. O recebimento dos bens se dará após a verificação da conformidade com as exigências de qualidade, validade, adequação nutricional e certificações sanitárias, garantindo a plena adequação dos produtos para consumo. Qualquer não conformidade ensejará as medidas corretivas cabíveis por parte da contratada, as quais deverão ser prontamente sanadas para evitar prejuízos à assistência social e à saúde dos beneficiários.

1.6. Validade do Contrato: As Atas de Registro de Preços possuem validade de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação de seus respectivos extratos no Diário Oficial do Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, b, da Lei 14.133/2021)

2.1. Fundamento Técnico: A necessidade de aquisição das cestas básicas para atender às demandas dos municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema AMVAPA é baseada em estudos técnicos preliminares que detalham as demandas inadiáveis por suporte alimentar e higiene básica para a população. A ausência ou o desabastecimento de cestas básicas comprometeria de forma severa a segurança alimentar e o bem-estar social dos beneficiários, impactando diretamente na qualidade de vida das famílias, conforme delineado no Estudo Técnico Preliminar. A provisão desses itens é uma medida essencial de política pública para combater a vulnerabilidade social e nutricional.

2.2. Base Legal para a Aquisição: A contratação segue as diretrizes da Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece as normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. A escolha da modalidade licitatória será cuidadosamente ponderada pela Diretoria Executiva, em conformidade com o Artigo 18 da supracitada Lei e considerando as peculiaridades do mercado de fornecimento de produtos alimentícios e de higiene, que exige a garantia de qualidade, procedência e conformidade sanitária para os itens essenciais. Tal avaliação é crucial para assegurar a efetividade do processo e evitar frustrações na aquisição de



insumos vitais para a população.

2.3. Justificativa para a Modalidade Licitatória: A solução mais vantajosa para a contratação foi identificada como a aquisição do produto mediante a realização de certame licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, adotando o critério de menor valor global. Esta escolha se fundamenta em diversos fatores técnicos, operacionais e econômicos, conforme explicitado no Estudo Técnico Preliminar. A realização de uma licitação garante transparência no processo de aquisição, assegurando que a seleção do fornecedor seja feita de forma justa e imparcial. O processo licitatório promove a competitividade, permitindo a obtenção de melhores preços e condições. Além disso, possibilita a definição de critérios técnicos para a seleção de qualidade, garantindo que as cestas básicas adquiridas atendam às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes. Mesmo sendo um processo formal, a aquisição por meio de licitação pode ser ágil e eficiente, desde que todos os prazos e etapas sejam cumpridos corretamente. Finalmente, a escolha da aquisição por meio de licitação está em conformidade com a legalidade vigente para contratações públicas, garantindo a validade do processo.

2.4. Necessidade de Aquisição e Fornecimento de Cestas Básicas: A aquisição das cestas básicas é essencial para suprir as necessidades básicas da população em situação de vulnerabilidade, garantindo que as famílias tenham acesso a alimentos nutritivos e produtos de higiene pessoal. Esta estratégia de fornecimento impede que a falta desses itens comprometa a segurança alimentar e a saúde pública, o que poderia culminar em prejuízos irreparáveis ao bem-estar e à dignidade dos cidadãos. A disponibilidade de cestas básicas em quantidade e qualidade adequadas permitirá uma melhoria significativa na qualidade de vida das famílias, assegurando que o suporte social esteja sempre apto para atuar.

2.5. Importância do Objeto para a População: A aquisição justifica-se pela importância crítica das cestas básicas para o combate à insegurança alimentar e a promoção do bem-estar social nos municípios consorciados. A disponibilidade contínua e irrestrita de alimentos e produtos de higiene de qualidade é fundamental para a efetividade e eficiência da assistência social. O desabastecimento desses itens pode culminar em um grave fator de risco social e nutricional, impactando negativamente a saúde, o desenvolvimento



e a dignidade das famílias, o que torna esta contratação um pilar fundamental para a saúde pública e o bem-estar da comunidade atendida.

2.6. Gerência e Gestão do Programa de Distribuição de Cestas Básicas:

Básicas: A necessidade de aquisição desses itens é reforçada pela responsabilidade dos Municípios que integram o Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA na gerência e gestão do programa de distribuição de cestas básicas, incluindo o atendimento às famílias em situação de vulnerabilidade. A fonte de custeio para a presente aquisição provém diretamente dos entes consorciados, que assumem o compromisso formal de repassar os recursos financeiros indispensáveis para a concretização das ações definidas em comum acordo, demonstrando um firme compromisso de longo prazo com a provisão de recursos materiais indispensáveis para a assistência social.

2.7. Justificativa para o Processo Licitatório: A abertura do processo licitatório é justificada pela necessidade premente de garantir o fornecimento estratégico das cestas básicas, assegurando o suporte alimentar e de higiene ininterrupto e a manutenção da qualidade da assistência social nos municípios consorciados, contribuindo significativamente para a saúde pública e o bem-estar coletivo da comunidade atendida. Esta iniciativa busca assegurar que a prestação desses serviços essenciais esteja alinhada com os princípios de eficácia, eficiência e economicidade, mitigando o risco de desabastecimento e as consequências nefastas de uma eventual deficiência na assistência social.

**3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO
(art. 6, XXIII, c, da Lei 14.133/2021)**

3.1. Visão Geral da Solução: A solução visa estabelecer a capacidade de assistência alimentar e social plena nos municípios consorciados, por meio da aquisição de cestas básicas em três modelos distintos. Este sistema de fornecimento é projetado para otimizar a resposta às necessidades sociais, garantindo o acesso a produtos essenciais de forma rápida, eficiente e humanizada à população, assegurando a continuidade ininterrupta e a eficiência máxima das ações de assistência social. A descrição desta solução transcende a mera compra de itens, englobando a estratégia de fornecimento que impede a carência de insumos essenciais para as famílias.



3.2. Componentes da Solução: A solução inclui a aquisição estratégica de três modelos de cestas básicas (Modelo 01, Modelo 02 e Modelo 03), compostas por uma variedade de gêneros alimentícios e itens de higiene pessoal. Todos esses itens serão rigorosamente selecionados conforme critérios de qualidade nutricional, conformidade sanitária e adequação às necessidades dos beneficiários, para garantir a manutenção dos altos padrões de qualidade e confiabilidade exigidos em programas de assistência social e de segurança alimentar.

3.3. Objetivos da Solução: Os resultados almejados com a efetivação desta contratação são multifacetados e de extrema relevância para a saúde pública e assistência social na região, compreendendo a redução da insegurança alimentar, a garantia do acesso a alimentos de qualidade e itens de higiene básica, e a melhoria inequívoca na qualidade de vida das famílias em situação de vulnerabilidade, mitigando o risco de desabastecimento e as consequências nefastas de uma eventual deficiência na assistência. Primordialmente, busca-se um aumento substancial da eficiência e da prontidão no atendimento às necessidades sociais.

3.4. Conformidade Legal e Vantagens: A solução está alinhada com as diretrizes da Lei 14.133/2021, promovendo uma contratação transparente, eficiente e econômica, que traz benefícios tangíveis para a administração dos Municípios que compõem o Consórcio AMVAPA e, sobretudo, para a população atendida. Esta iniciativa busca assegurar que a prestação desses serviços essenciais esteja em consonância com os princípios de eficácia, eficiência e economicidade, contribuindo significativamente para a proteção da saúde pública e o bem-estar coletivo da comunidade atendida, além de otimizar a capacidade de assistência social.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO **(art. 6, XXIII, d, da Lei 14.133/2021)**

4.1. Requisitos Técnicos e de Qualidade dos Itens: Os itens a serem adquiridos deverão atender a requisitos técnicos rigorosos, pautados pela necessidade inegociável de qualidade, validade e conformidade com as normas sanitárias vigentes. É fundamental que os produtos possuam as devidas certificações e registros junto aos órgãos competentes (como SIF/DIPOA para produtos cárneos, selo ABIC para café, e conformidade com



Instruções Normativas do MAPA, entre outros), atestando sua segurança, eficácia e conformidade com as rigorosas normas aplicáveis no território nacional. Ademais, conforme o Estudo Técnico Preliminar, Haverá exigência de amostra para todos os itens licitados, as quais serão avaliadas por equipe técnica e terão caráter desclassificatório se não corresponderem às especificações do produto. Para alguns produtos, será exigida a apresentação de ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rótulo e título SIF junto à amostra.

4.2. Pronta Entrega e Atendimento da Demanda: A contratada deverá comprovar a capacidade de pronta entrega dos itens fornecidos para que se estabeleça o atendimento contínuo da demanda dos municípios consorciados, visando a distribuição imediata das cestas básicas. A finalidade primordial é possuir esses itens disponíveis para que não haja prejuízo na assistência social, evitando qualquer interrupção ou prejuízo nos programas de suporte alimentar. A aquisição não parcelada, optando-se por uma abordagem integral, assegura a entrega de todos os componentes necessários para o abastecimento das cestas, garantindo a celeridade e a plena funcionalidade das ações de assistência.

4.3. Garantia de Qualidade e Procedência: Cabe à empresa contratada garantir a procedência e a qualidade dos itens fornecidos, assegurando a manutenção dos altos padrões de qualidade, validade e conformidade sanitária que os produtos alimentícios e de higiene demandam. Este procedimento reflete o compromisso dos Municípios que compõem o Consórcio AMVAPA com a excelência na assistência social, priorizando a segurança, o bem-estar e a saúde da população atendida. A contratada será integralmente responsável por quaisquer vícios ou danos decorrentes do fornecimento, em estrita conformidade com as normativas legais e éticas aplicáveis ao setor.

4.4. Definição das Especificações Técnicas: A definição precisa das especificações técnicas de cada item, incluindo ingredientes, valores nutricionais, tipo de embalagem, peso líquido e prazo de validade, está alinhada aos princípios de legalidade, eficiência e busca pela proposta mais vantajosa, conforme estabelecido pela legislação pertinente, visando a obtenção de produtos que atendam plenamente às necessidades nutricionais e de higiene da população. Esta detalhada especificação garante que os



produtos a serem adquiridos se integrem perfeitamente aos padrões de qualidade desejados, otimizando o uso dos recursos e a eficácia da assistência.

4.5. Condições de Entrega: Os itens deverão ser entregues em conformidade com as condições e prazos estabelecidos no contrato. A comunicação referente à entrega, incluindo agendamentos e eventuais alterações, deverá ser realizada formalmente, preferencialmente por e-mail (licitacao@amvapa.com.br), garantindo a agilidade e a conformidade necessárias para o abastecimento das cestas básicas.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

(art. 6, XXIII, e, da Lei 14.133/2021)

5.1. Local e Condições de Entrega dos Itens: Os itens deverão ser entregues na sede do Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA, localizada na Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800 660 – PIRAJU – SP, ou em outro local que venha a ser indicado formalmente pelo Consórcio, seguindo rigorosamente as condições e prazos estabelecidos no contrato e seus anexos. A entrega deverá ser realizada em dias úteis e horários comerciais, mediante agendamento prévio com o fiscal do contrato, a fim de garantir o adequado recebimento, conferência e armazenamento dos produtos.

5.2. Dever de Informação do Fornecedor: O fornecedor deverá informar prontamente ao Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA a ocorrência de quaisquer atos, fatos ou circunstâncias que possam afetar a entrega e a qualidade dos itens fornecidos, incluindo, mas não se limitando a, atrasos na produção, problemas logísticos, alterações nas certificações sanitárias, contaminação de lotes ou quaisquer outras questões que possam comprometer o cumprimento do contrato ou a adequação dos produtos.

5.3. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

5.3.1. Acompanhar e fiscalizar o recebimento dos itens no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e anexos, assegurando a conformidade das especificações e quantidades;



5.3.2. Aplicar à contratada as sanções regulamentares e contratuais previstas no edital, termo de referência e contrato, em caso de inadimplemento das obrigações;

5.3.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos adjudicatários, de forma clara e tempestiva, para facilitar a execução do contrato;

5.3.4. Dar condições necessárias a garantir a execução do Contrato, incluindo o acesso aos locais de entrega e a designação de pessoal para o recebimento e conferência dos bens.

5.4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.4.1. Gestão de Despesas: A contratada deve assumir integralmente todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas à execução do contrato. Isso inclui impostos, tarifas, taxas, custos de frete, seguros e demais despesas de ordem de classe necessárias para a entrega das cestas básicas, isentando o Consórcio de qualquer responsabilidade adicional.

5.4.2. Manutenção da Documentação: A contratada deve manter atualizada toda a documentação relativa à habilitação e qualificação da empresa, bem como as certificações e registros dos produtos junto aos órgãos sanitários competentes (ANVISA, SIF/DIPOA, etc.), acompanhada da respectiva nota fiscal e demais documentos fiscais e sanitários pertinentes à entrega dos itens.

5.4.3. Cumprimento de Prazos e Especificações: Os itens devem ser entregues dentro dos prazos estabelecidos pelo contrato, seguindo rigorosamente as especificações do edital, Termo de Referência e seus anexos. A entrega deve ser comprovada através da emissão da Nota Fiscal, que detalhará os itens fornecidos, suas quantidades e respectivos valores.

5.4.4. Substituição de Itens Incompatíveis ou Defeituosos: É obrigação da contratada substituir imediatamente qualquer item que não atenda aos requisitos técnicos, de qualidade ou sanitários exigidos, ou que apresente vícios ou defeitos, conforme identificado pelo Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA. A substituição deve ocorrer sem ônus adicionais para a Contratante e em tempo hábil para não prejudicar a assistência social.

5.4.5. Indenização por Danos: A contratada é responsável por ressarcir qualquer prejuízo causado aos órgãos gerenciadores, participantes ou terceiros, resultante de ineficiência, vícios ou irregularidades na execução contratual ou no fornecimento dos bens.



5.4.6. Responsabilidades Fiscais: Deve efetuar o cumprimento de todas as obrigações fiscais relacionadas à venda e entrega dos produtos, incluindo a emissão de notas fiscais e o recolhimento dos tributos devidos, isentando o AMVAPA de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária nesse âmbito.

5.4.7. Garantia de Qualidade: A contratada será responsável por quaisquer vícios ou danos decorrentes do fornecimento dos itens, em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) e com as garantias expressas oferecidas pelo fabricante e pela própria contratada, assegurando a qualidade, validade e adequação para consumo dos produtos.

5.4.8. Comunicação de Eventualidades: Deverá informar prontamente ao AMVAPA sobre quaisquer incidentes ou circunstâncias que possam afetar a entrega ou a qualidade dos itens, permitindo que a Contratante tome as medidas cabíveis para mitigar impactos.

5.4.9. Representação durante a Execução: A empresa deve indicar formalmente um representante (preposto) para atuar em seu nome durante toda a execução do contrato, sendo este o ponto de contato principal para todas as questões relacionadas ao fornecimento.

5.4.10. Proibição de Subcontratação: É expressamente proibida a subcontratação parcial ou total do objeto do contrato, conforme previsto no Estudo Técnico Preliminar (item 3.3), assegurando que todos os itens sejam fornecidos diretamente pela empresa contratada e que esta assuma integralmente a responsabilidade pela qualidade e pontualidade da entrega.

5.5. DAS SANÇÕES

5.5.1. A contratada sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas neste instrumento ou em outros que o complementem, às seguintes multas, sem prejuízo das sanções legais previstas nos Art. 155 a 162 da Lei nº 14.133/2021 e das responsabilidades civil e criminal.

5.5.2. O atraso injustificado no fornecimento dos itens contratados implicará no pagamento de multa, isentando em consequência o Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA de quaisquer acréscimos, sob qualquer título, relativos ao período em atraso.

5.5.3. A inexecução parcial do ajuste ou a execução parcial em desacordo com o especificado no Termo de Referência/contrato, poderá implicar no pagamento de multa, inclusive por não conformidade dos itens entregues.

5.5.4. A inexecução total do ajuste ou execução total em desacordo com o Termo de Referência/contrato, poderá implicar no pagamento de multa, inclusive por recusa de recebimento dos itens não conformes.



5.5.5. A aplicação de multa, a ser determinada pelo Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA, após regular procedimento que garanta a prévia defesa da empresa inadimplente, não exclui a possibilidade de aplicação de outras sanções previstas em lei.

5.5.6. Aos proponentes que, convocados dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrarem o contrato, deixarem de entregar ou apresentarem documentação falsa exigida para a licitação, ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem na execução do contrato, comportarem-se de modo inidôneo, fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA pelo infrator:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar com o Consórcio AMVAPA pelo prazo de até 02 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o Consórcio AMVAPA enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

5.5.7. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

5.5.8. As penalidades contratuais poderão ser advertência, multa, rescisão de contrato/CONTRATO, declaração de inidoneidade e suspensão temporária de participação em licitação. Essas penalidades poderão ser aplicadas a critério da CONTRATANTE.

5.5.9. Será aplicada multa nas seguintes condições:

a) No caso de atraso injustificado na entrega de parte ou do total de item empenhado, será aplicada multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor da parcela inadimplida do item, por dia útil de atraso, até o limite de 10 (dez) dias úteis;

b) No caso de novo atraso injustificado na entrega de parte ou do total do mesmo ou de outro item empenhado, referente à mesma ARP ou Contrato do item da alínea anterior, será configurada a reincidência de atraso, sendo aplicada a multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, por dia útil de atraso, até o limite de 10 (dez) dias úteis;



- c)** *No caso de inexecução parcial do item empenhado, configurada quando houver atraso injustificado para entrega de parte divisível do item empenhado que supere o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis estabelecido na alínea "a", será aplicada multa de até 15% (quinze por cento) sobre o valor da parte inadimplida;*
- d)** *No caso de nova inexecução parcial do mesmo ou de outro item empenhado, referente à mesma ARP ou Contrato do item da alínea anterior, será configurada a reincidência de inexecução parcial, sendo aplicada a multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da parte inadimplida;*
- e)** *No caso de inexecução total do item empenhado, configurada quando houver atraso injustificado para entrega total do item empenhado que supere o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis estabelecido na alínea "a", será aplicada multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do item empenhado;*
- f)** *No caso de nova inexecução total do mesmo ou de outro item empenhado, referente à mesma ARP ou Contrato da alínea anterior, será configurada a reincidência de inexecução total, sendo aplicada a multa de até 35% (trinta e cinco por cento) sobre o valor total do item empenhado.*

5.5.10. Pelo descumprimento injustificado de outras obrigações que não configurem atraso ou inexecução total ou parcial do objeto, será aplicada multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor total do pedido de fornecimento.

5.5.11. Em caso de reincidência, será aplicada a multa de 0,4% (zero vírgula quatro por cento) sobre o valor total do pedido de fornecimento.

5.5.12. A fixação da multa compensatória referida nas alíneas "d, e, f" no item 5.5.9 não obsta o ajuizamento de demanda buscando indenização suplementar em favor do Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA, sendo o dano superior ao percentual referido.

5.5.13. O valor da multa poderá ser descontado da fatura devida ao fornecedor.

5.5.14. Se o valor da fatura for insuficiente, fica o fornecedor obrigado a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6, XXIII, f, da Lei 14.133/2021)

6.1. Gestão e Fiscalização: O representante do Consórcio Intermunicipal



do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA, o Fiscal do Contrato, a ser designado através de ato próprio, será o responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução deste fornecimento. Terá como atribuição principal verificar a conformidade dos itens entregues com as especificações técnicas, quantidades e prazos contratuais, além de atestar as notas fiscais/faturas para fins de pagamento. A gestão do contrato também envolverá a interlocução contínua com a contratada para dirimir dúvidas, solucionar eventuais problemas e garantir o pleno cumprimento das obrigações, assegurando a qualidade e a eficiência na aquisição e distribuição das cestas básicas.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**(art. 6, XXIII, g, da Lei 14.133/2021)**

7.1. Condições de Pagamento: O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura, devidamente atestada pelo fiscal do contrato, comprovando o recebimento dos itens e sua conformidade com as especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência e no contrato.

7.2. Remuneração da Contratada: O Consórcio Intermunicipal pagará pelos itens os preços unitários constantes da planilha da licitante vencedora, em Real, multiplicados pelas quantidades efetivamente entregues, aferidas e aceitas, em estrita conformidade com os termos pactuados.

7.3. Instrução da Nota Fiscal/Fatura: As notas fiscais/faturas serão obrigatoriamente instruídas, contendo todas as discriminações necessárias para a identificação dos itens fornecidos, devendo ser atestadas pelo órgão recebedor, que encaminhará as mesmas à Seção Financeira do Consórcio para processamento do pagamento.

7.4. Correção de Incorrências: As Notas Fiscais Eletrônicas/Faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas ao licitante vencedor para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 7.1 acima começará a fluir a partir da data de apresentação da Nota Fiscal/Fatura sem imperfeições, garantindo a lisura do processo financeiro.

7.5. Manutenção da Entrega: A devolução da nota fiscal eletrônica não



aprovada em hipótese alguma servirá de pretexto para que a contratada suspenda quaisquer entregas devidas, devendo o cronograma de fornecimento ser mantido inalterado, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

7.6. Encargos Moratórios por Atraso no Pagamento: Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante vencedora não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos, entre data base constante da cláusula 7.1 e ao correspondente efetivo adimplemento da parcela, serão calculados pelo IPCA-E, índice este fornecido pelo Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo no período de inadimplência.

7.6.1. Critério de Atualização Financeira: O critério de atualização financeira dos valores a serem pagos, desde a data final do período de adimplemento de cada parcela até a data do efetivo pagamento, serão calculados com base no IPCA-E, assegurando a justa correção monetária.

7.7. Exceções para Pagamentos Vinculados a Convênios: Não se aplicará a regra prevista no item 7.6, quando se tratar de pagamento que dependa de autorização por agente financeiro (convênios), situação em que o prazo constante na cláusula 7.1 terá início a partir da solicitação do pagamento junto à Instituição responsável.

7.8. Descontos por Valores Devidos: O Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA poderá descontar do pagamento, importâncias que, a qualquer título, lhes sejam devidas pela CONTRATADA, em conformidade com as disposições contratuais e legais aplicáveis.

7.9. Retenção de Pagamento por Inconformidade: No caso de a execução do objeto desta licitação não estar de acordo com as especificações e demais exigências fixadas, o Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA fica desde já autorizada a reter o pagamento em sua integralidade, até que sejam processadas as alterações e retificações determinadas, aplicando-se à adjudicatária as multas previstas, ou até que os itens em conformidade sejam entregues e aceitos.

**8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
(art. 6, XXIII, h, da Lei 14.133/2021)**



8.1. Critérios e Forma de Seleção: Conforme determinado pelo artigo 6º, inciso XXIII, alínea "h", da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a seleção do fornecedor para a aquisição das cestas básicas será realizada mediante pregão eletrônico, observando-se os seguintes critérios e forma:

a) Menor Preço: A seleção do fornecedor será realizada com base no critério de *menor preço global*, assegurando-se a obtenção das melhores condições para a administração do Consórcio AMVAPA, sem prejuízo da qualidade dos itens a serem fornecidos, em busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, conforme preconizado no Estudo Técnico Preliminar.

b) Habilitação Técnica: Os fornecedores deverão comprovar sua habilitação técnica para o fornecimento dos itens, mediante a apresentação de documentos que demonstrem sua capacidade técnica e experiência, incluindo as devidas *certificações e registros dos produtos junto aos órgãos sanitários competentes* (como ANVISA, SIF/DIPOA), bem como a procedência, validade e garantia dos itens ofertados. Será exigida a *apresentação de amostras para todos os itens licitados*, para avaliação da equipe técnica, conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar.

c) Conformidade com o Edital: A proposta apresentada pelo fornecedor deverá estar em estrita conformidade com as *especificações técnicas detalhadas de cada item das cestas básicas*, incluindo ingredientes, valores nutricionais, tipo de embalagem, peso líquido e prazo de validade, e demais condições estabelecidas no edital do pregão eletrônico, visando a obtenção de produtos que atendam plenamente às necessidades sociais e nutricionais da população.

d) Eficiência e Eficácia: O fornecedor selecionado deverá demonstrar não apenas a viabilidade econômica de sua proposta, mas também a *eficiência e eficácia na entrega dos itens*, garantindo o atendimento adequado às necessidades dos municípios consorciados quanto à agilidade no abastecimento e à qualidade dos produtos, conforme os objetivos de agilidade e controle de qualidade destacados no Estudo Técnico Preliminar.

e) Compromisso com a Sustentabilidade e Boas Práticas: A seleção considerará o cumprimento de *práticas comerciais éticas e a adoção de medidas que minimizem os impactos ambientais*, incluindo a gestão de resíduos e a preferência por fornecedores que demonstrem práticas de fabricação sustentáveis e ofereçam programas de logística reversa para o descarte adequado de embalagens, quando aplicável, conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), e alinhado aos critérios de sustentabilidade baseados no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis,



conforme menção no Estudo Técnico Preliminar.

8.2. Transparência e Princípios Fundamentais: O processo de seleção será conduzido de forma transparente, garantindo-se a igualdade de condições a todos os concorrentes, com estrita observância aos princípios da legalidade, imparcialidade, moralidade, igualdade, publicidade, eficiência, entre outros previstos na Lei nº 14.133/2021. Serão adotadas todas as medidas necessárias para assegurar a ampla concorrência e a seleção da proposta que melhor atenda aos interesses públicos e às necessidades de assistência social dos municípios consorciados, reforçando a transparência e legalidade do processo como justificado no Estudo Técnico Preliminar.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO **(art. 6, XXIII, i, da Lei 14.133/2021)**

9.1. Relevância da Estimativa de Valor: Conforme estipulado pelo Art. 23 da Lei 14.133/2021, a elaboração de estimativas para o valor da contratação é essencial para assegurar a congruência dos custos com os valores praticados no mercado, visando a eficiência na aplicação dos recursos públicos. A estimativa do valor da contratação constitui uma etapa de vital importância para assegurar a economicidade, a transparência e a efetividade do processo licitatório, em consonância com as diretrizes e previsões estabelecidas nos artigos 16 e 23, inciso IV, da supracitada Lei Federal, conforme ressaltado no Estudo Técnico Preliminar (item 5.1).

9.2. Metodologia de Estimativa: Na determinação dos valores associados à aquisição das cestas básicas, empregou-se uma metodologia baseada em pesquisa de mercado criteriosa e detalhada, considerando as peculiaridades de cada item e as possíveis variações de preço junto aos fornecedores regionais, conforme o § 1º, inciso IV do artigo 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e detalhado no Estudo Técnico Preliminar (item 5.1). A apuração do valor estimado para a despesa foi realizada de forma criteriosa e detalhada, fundamentada em dados concretos e informações atualizadas e fidedignas do mercado, com o objetivo primário de garantir a eficiência e a eficácia da contratação, tal como preceituado no Artigo 14 da supracitada lei. Esta abordagem metodológica, centrada na pesquisa de mercado, foi escolhida e aplicada com o propósito de assegurar que a estimativa do valor da contratação esteja solidamente alicerçada em dados reais e históricos.



Dessa forma, busca-se garantir a contratação de itens de alta qualidade a custos justos e competitivos, alinhando-se aos princípios de eficiência, economicidade e transparência que norteiam as aquisições públicas. Com base na pesquisa realizada, o valor estimado total para a contratação atinge a cifra de **R\$ 9.061.814,83 (nove milhões, sessenta e um mil, oitocentos e quatorze reais e oitenta e três centavos)**, conforme indicado no Estudo Técnico Preliminar (item 6.1).

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6, XXIII, j, da Lei 14.133/2021)

10.1. Comprovação da Adequação Orçamentária: Em estrita observância às exigências da Lei 14.133/2021, a adequação orçamentária para a contratação dos itens essenciais destinados aos municípios consorciados é assegurada conforme os preceitos estipulados no artigo 6º, inciso XXIII, alínea "j". Esta seção do Termo de Referência destina-se a estabelecer, de maneira clara e objetiva, as bases para a garantia de que os recursos financeiros necessários estão devidamente previstos e alocados no orçamento, assegurando a viabilidade financeira da contratação proposta e o cumprimento das normativas legais vigentes.

10.2. Dotação Orçamentária Específica: A fonte de custeio para a presente aquisição provém diretamente dos entes consorciados, que assumem o compromisso formal de repassar os recursos financeiros indispensáveis para a concretização das ações definidas em comum acordo. A previsão da aquisição de cestas básicas encontra-se intrinsecamente alinhada com as diretrizes orçamentárias estabelecidas para o exercício fiscal corrente e se estende de maneira estratégica aos exercícios financeiros subsequentes, demonstrando um firme compromisso de longo prazo com a provisão de recursos materiais indispensáveis para a continuidade e aprimoramento dos serviços de assistência social.

Funcional Programática: a ser informada pelo Município.

Piraju (SP), 04 de agosto de 2025.

**Vladimir Augusto Martins
DIRETOR EXECUTIVO**



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - Descrição da Necessidade da Contratação.

(inciso I, do § 1º do art. 18 da Lei nº. 14.133/2021)

1.1. O presente estudo tem por objetivo verificar a forma mais eficiente e vantajosa para a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e anexos.

1.2. A licitação será compartilhada entre os municípios consorciados que manifestarem interesse na contratação.

2 - Previsão da Contratação no Plano de Contratações Anual.

(inciso II, do § 1º do art. 18 da Lei nº. 14.133/2021)

2.1. A presente contratação deverá constar do Plano de Contratações Anual dos municípios consorciados.

3 - Requisitos da Contratação.

(inciso III, do § 1º do art. 18 da Lei nº. 14.133/2021)

3.1. Além dos critérios de sustentabilidade, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

3.1.1. Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021): Na presente contratação **NÃO HAVERÁ** indicação de marcas.

3.2. Exigência de amostra

3.2.1. Na presente contratação **HAVERÁ** exigência de amostra para todos os itens licitados, nos termos do § 3º do art. 42 da Lei nº 14.133/2021.

3.2.2. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar 01 (uma) amostras de cada produto ofertado, para análise da Equipe de Apoio Técnico, como condição para a adjudicação e homologação do resultado. Se destinam às provas de conformidade e de comparação.

3.2.2.1. A amostra deverá ser entregue (ou enviada) para a sede do



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema- AMVAPA, localizada na Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de realização da sessão do pregão, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

3.2.2.2. É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

3.2.2.3. A avaliação de cada amostra será feita por membros da equipe de apoio técnico, em até 03 (três) dias úteis e terá caráter desclassificatório se não corresponder às especificações do produto licitado.

3.2.2.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

3.2.2.5. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

3.2.2.5.1. Em caso de desclassificação a amostra destinada à prova de comparação estará disponível à licitante para a sua retirada.

3.2.2.5.2. Os exemplares colocados à disposição do Conselho-AMVAPA serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

3.2.2.5.3. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 05 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pelo Conselho-AMVAPA, sem direito a ressarcimento.

3.2.2.5.4. Os interessados deverão colocar à disposição do Conselho-AMVAPA todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu



perfeito manuseio, quando for o caso.

3.3. Subcontratação: Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto do preço registrado.

3.4. Garantia da contratação: Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

4 - Estimativas das Quantidades para a Contratação.

(inciso IV, do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021)

LOTE 01 – CESTA BÁSICA MODELO 01			
Item	Qtde.	Descrição do Item	Unid.
01	1	Achocolatado com malte e ovos: Mistura em pó para o preparo de achocolatado com malte e ovos enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, cacau em pó, extrato de malte, albumina desidratada, sal, minerais cálcio, ferro e zinco, vitaminas c, b3, b2, b6, b1, a e fosfato tricálcico. Conter informação de glúten e alergênicos. O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 400g cada. Validade de 12 meses a partir da fabricação.	pacote
02	2	Arroz agulhinha polido tipo 01 - 100% grãos Nobres – safra velha: Especificação: arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres. Isento de sujidades e materiais estranhos; composição nutricional por porção de 50g: vct: 180 kcal, carboidratos 40g, proteínas 3,5g, fibras 0,9g. Aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor: próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5kg.prazo de validade fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao instrução normativa nº 6, 16/02/2009 - ma e suas alterações posteriores.	pacote 5kg
03	1	Açúcar cristal (pct de 5 kg cada): contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos, animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios.	pacote 5kg
04	1	Biscoito doce integral sabor chocolate – tipo maria: ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante caramel alérgicos: contém derivado de soja e trigo. Pode conter aveia, avela, amendoim, centeio, cevada e leite. Não contém lactose. Contém glúten. Com aparência, cor, cheiro, sabor próprios. Bem assadas, sem cobertura e recheios. Validade mínima de 08 meses. Embalagem primária: dupla lacrada com peso	pacote

		líquido de 200g a 400g.	
05	1	Carne salgada curada dessecada de suíno: carne suína cortada em pedaços, sal, nitrito de sódio e nitrato de sódio, embalado em termo formadora, com tampa e fundo de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no sif/dipoa, mantido em local seco e arejado, sem necessidade de refrigeração. Informações nutricional porção de 30g: valor calórico 35kcal a 45kcal, carboidratos 0 g a 5g, proteínas 6g a 10g, gordura total 01g a 05g, gordura saturada 2g a 5g, fibra 0g a 2g, sódio 2000mg a 2100mg. Pacotes de 500g. <u>Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.</u>	pacote
06	3	Extrato de tomate: Ingredientes: tomate e sal. Informações nutricionais porção 30g: valor energético: 6 kcal; carboidratos 1,1g; proteínas 0,5g; fibra alimentar 0g; sódio 228mg. Embalagem: tp; lata; sachê. Peso líquido de aproximadamente 300 gr.	Lata/ sachê 300gr
07	4	Feijão carioca: grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: vct: 210 kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, fibras 13g, sódio 0mg, cálcio 79mg, ferro 5,2mg. Aspecto: grãos íntegros, cor: característica, odor: inodoro e sabor: próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.	pacote 1kg
08	1	Farinha de trigo tipo 1: enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: máximo 173 kcal de valor energético; 36 gr de carboidratos; 0,7g de açucares totais 5,6g, de proteínas; 0,7g de gorduras totais; 0,2g de gorduras saturadas; 0 g de gorduras trans; 1,4g fibra alimentar; 4,5mg sódio. Validade 5 meses.	pacote 1kg
09	1	Farinha de milho amarela: Produto produzido a partir de milho transgênico, sem adição de ferro e ácido fólico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: valor energético 171kcal, carboidratos máximos de 40g, proteínas mínimas de 3,5g, gorduras totais máximo de 0,6g, fibra alimentar mínimo de 3,5g, sódio 2mg e deverá conter potássio, ferro, cálcio e magnésio. Não conter glúten. Embalagem plástica transparente de 500g.	pacote 500gr
10	1	Farinha de mandioca: Produto composto por farinha de mandioca e ora-pro-nobis, tipo farofa. Informações nutricionais na porção de 100g: valor energético 364kcal, carboidratos 76g, proteínas 10g, gorduras totais 1g, fibra alimentar 2,7g, sódio 2mg. Não contém glúten. Embalagem primaria deverá pesar 500g.	pacote 500gr
11	1	Goiabada: composto por no mínimo: polpa de goiaba, açúcar, pectina e ácido cítrico. Produto livre de organismos geneticamente modificados, glúten e alergênicos. Informações nutricionais porção	pacote 300gr



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

		40g: valor energético: 125 kcal; carboidratos 31g. Embalagem: flow pack - filme plástico flexível de bopp transparente, peso líquido de aproximadamente 300g.	
12	1	Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais: produto integral e instantâneo com no mínimo 14 vitaminas e 11 minerais, composto por 65 kcal de valor energético, 5g de carboidratos, 5g de açúcares totais, 3,5g de proteínas, 3,5g de gorduras totais, 2g de gorduras saturadas e 48mg de sódio para 100ml do produto. Minerais: por 100 ml** (porção, %vd*): cálcio 150 mg (300 mg,30%) • cobre 135 µg (270 µg ,30%) • ferro 2,1 mg (4,2 mg,30%) • flúor 0,6 mg (1,2 mg,30%) • fósforo 105 mg (210 mg,30%)• iodo 22,5 µg (45 µg,30%) • magnésio 63 mg (126 mg,30%) • manganês 0,45 mg (0,9 mg,30%) • potássio 525 mg (1050 mg, 30%) • selênio 9 µg (18 µg,30%) • zinco 1,65 mg (3,3 mg,30%). Vitaminas: por 100 ml: • vitamina a 120 µg (240 µg,30%) • vitamina d 2,25 µg (4,5 µg,30%) • vitamina e 2,25 mg (4,5 mg,30%) • vitamina k 18 µg (36 µg, 30%) • vitamina c 15 mg (30 mg,30%) • vitamina b1 0,18 mg (0,36 mg,30%) • vitamina b2 0,18 mg (0,36 mg,30%) • vitamina b3 2,25 mg (4,5 mg,30%) • vitamina b6 0,20 mg (0,39 mg, 30%) • vitamina b7 4,5 µg (9 µg ,30%) • vitamina b9 60 µg (120 µg,30%) • vitamina b5 0,75 mg (1,5 mg,30%) • vitamina b12 0,36 µg (0,72 µg,30%) • colina 82,5 (165 mg, 30%). Embalagens: primária: saco de polietileno metalizado com fechamento de termosoldagem pesando 400g. Secundária: sacos kraft com vedação por costura ou caixa de papelão resistente lacrada com fita adesiva. Prazo de validade: 1 ano a partir da data de fabricação em sua embalagem original. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.	pacote 400gr
13	1	Mistura para bolo sabores diversos: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem mínima 300g.	pacote 300gr
14	1	Macarrão espaguete: ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum e cúrcuma. Contém glúten. Alérgicos: contém ovos e derivados de trigo. Embalagem: filme plástico, transparente, atóxico, resistente e vedação a quente, de 500 g. Composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 259 kcal; carboidratos: 54g; proteínas: 6,6g; gorduras totais: 1,1g; fibra alimentar: 1,6g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção.	pacote 500gr
15	1	Macarrão penne: produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum (20%), ovos, e corantes naturais (cúrcuma e urucum), cortado no formato tipo penne. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou "papa". Embalagem primária: saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de	pacote 500gr



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

		validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 12 meses	
16	1	Sal refinado: de primeira qualidade. Formulado a partir de matérias primas selecionadas, sendo de primeira qualidade, ou seja, não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, ou seja, isento de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente.	pacote 1kg
17	3	Óleo de soja refinado, tipo 1: O óleo refinado de soja deverá ser produzido a partir de grãos de soja em bom estado sanitário, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Deverá ser refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. O produto deverá atender a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 49 de 26/12/06 – mapa composição nutricional na porção (13ml): vct 106 a 112 cal, vitamina e 1,8 a 4,7 mg. Embalagem primária: frasco tipo pet com 900 ml. Prazo de validade: mínima de 12 (doze) meses.	Garrafa/lata 900ml
18	2	Café (com selo da abic): produto devidamente selecionado, beneficiado, Torrado e moído. O produto deve estar dentro das normas legais.	pacote 500gr
19	1	Creme dental: com flúor. Embalado em tubo, peso contendo no mínimo 70 gramas a unidade. Reembalado em caixa.	unid.
20	2	Sabonetes: em tablete, diversas fragrâncias contendo no mínimo 8 gramas a unidade.	tablete
21	1	Sabão em barra: pacote com 5 unidade de 200g cada.	barra
As cestas básicas deverão ser embaladas e entregues separadas por gênero.			
1		Caixa de papelão que acondicione todos os gêneros alimentícios, envolvida por plástico filme termo encolhível	
1		Saco plástico para acondicionamento dos produtos de higiene básica	
Valor unitário da Cesta Básica MODELO 01			R\$ 470,59

LOTE 02 – CESTA BÁSICA MODELO 02

Item	Qtde.	Descrição do Item	Unid.
01	1	Achocolatado com malte e ovos: Mistura em pó para o preparo de achocolatado com malte e ovos enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, cacau em pó, extrato de malte, albumina desidratada, sal, minerais cálcio, ferro e zinco, vitaminas c, b3, b2, b6, b1, a e fosfato tricálcico. Conter informação de glúten e alergênicos. O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 400g cada. Validade de 12 meses a partir da fabricação.	pacote 400gr
02		Arroz agulhinha polido tipo 01 - 100% grãos Nobres – safra velha: Especificação: arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres. Isento de sujidades e materiais estranhos; composição nutricional por porção de 50g: vct: 180 kcal, carboidratos 40g, proteínas 3,5g, fibras 0,9g. Aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor: próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5kg.prazo de validade fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial à instrução normativa nº 6, 16/02/2009 - ma e suas alterações	pacote 5kg



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 - 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

		posteriores.	
03	1	Açucar cristal (pct de 5 kg cada): contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos, animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios.	Pacote 5kg
04	1	Biscoito doce, tipo de maisena: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e piro fosfato ácido de sódio), sal, aroma idêntico ao natural de baunilha e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém glúten. Alérgicos: contém derivado de trigo e derivado de soja. Pode conter leite. Embalagem em pacotes com dupla embalagem contendo de 200 a 400 g, reembalados em caixas de papelão. Validade de no mínimo 05 meses.	pacote
04	1	Biscoito salgado, tipo água e sal ou cream craker: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar cristal, amido de milho, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e piro fosfato ácido de sódio). Contém glúten. Alérgicos: contém derivado de trigo. Pode conter leite e soja. Embalagem em pacotes com de 200 gramas a 400 gramas, reembalados em caixas de papelão com 6 kg cada caixa. Embalagem primária: filme flexível, secundário: caixa de papelão. Validade de no mínimo 08 meses.	pacote
05	1	Carne salgada curada dessecada de suíno: carne suína cortada em pedaços, sal, nitrito de sódio e nitrato de sódio, embalado em termo formadora, com tampa e fundo de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no sif/dipoa, mantido em local seco e arejado, sem necessidade de refrigeração. Informações nutricional porção de 30g: valor calórico 35kcal a 45kcal, carboidratos 0 g a 5g, proteínas 6g a 10g, gordura total 01g a 05g, gordura saturada 2g a 5g, fibra 0g a 2g, sódio 2000mg a 2100mg. Pacotes de 500g. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.	Pacote 500gr
06	3	Extrato de tomate: Ingredientes: tomate. Informações nutricionais porção 30g: valor energético: 7 kcal; carboidratos 1,7g; proteínas 0g; fibra alimentar 0,9g; não poderá conter sódio. Embalagem: tp; lata; sachê. Peso líquido de aproximadamente 300 gr.	Lata/ sachê 300gr
07	4	Feijão carioca: grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: vct: 210 kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, fibras 13g, sódio 0mg, cálcio 79mg, ferro 5,2mg. Aspecto: grãos íntegros, cor: característica, odor: inodoro e sabor: próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.	pacote 1kg



Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

09	1	Farinha de milho amarela: Produto produzido a partir de milho transgênico, sem adição de ferro e ácido fólico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: milho degerninado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: valor energético 171kcal, carboidratos máximos de 40g, proteínas mínimas de 3,5g, gorduras totais máximo de 0,6g, fibra alimentar mínimo de 3,5g, sódio 2mg e deverá conter potássio, ferro, cálcio e magnésio. Não conter glúten. Embalagem plástica transparente de 500g.	pacote 500gr
10	1	Farinha de mandioca: Produto composto por farinha de mandioca e ora-pro-nobis, tipo farofa. Informações nutricionais na porção de 100g: valor energético 364kcal, carboidratos 76g, proteínas 10g, gorduras totais 1g, fibra alimentar 2,7g, sódio 2mg. Não contém glúten. Embalagem primária deverá pesar 500g.	pacote 500gr
12	1	Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais: produto integral e instantâneo com no mínimo 14 vitaminas e 11 minerais, composto por 65 kcal de valor energético, 5g de carboidratos, 5g de açúcares totais, 3,5g de proteínas, 3,5g de gorduras totais, 2g de gorduras saturadas e 48mg de sódio para 100ml do produto. Minerais: por 100 ml** (porção, %vd*): cálcio 150 mg (300 mg,30%) • cobre 135 µg (270 µg ,30%) • ferro 2,1 mg (4,2 mg,30%) • flúor 0,6 mg (1,2 mg,30%) • fósforo 105 mg (210 mg,30%)• iodo 22,5 µg (45 µg,30%) • magnésio 63 mg (126 mg,30%) • manganês 0,45 mg (0,9 mg,30%) • potássio 525 mg (1050 mg, 30%) • selênio 9 µg (18 µg,30%) • zinco 1,65 mg (3,3 mg,30%). Vitaminas: por 100 ml: • vitamina a 120 µg (240 µg,30%) • vitamina d 2,25 µg (4,5 µg,30%) • vitamina e 2,25 mg (4,5 mg,30%) • vitamina k 18 µg (36 µg, 30%) • vitamina c 15 mg (30 mg,30%) • vitamina b1 0,18 mg (0,36 mg,30%) • vitamina b2 0,18 mg (0,36 mg,30%) • vitamina b3 2,25 mg (4,5 mg,30%) • vitamina b6 0,20 mg (0,39 mg, 30%) • vitamina b7 4,5 µg (9 µg ,30%) • vitamina b9 60 µg (120 µg,30%) • vitamina b5 0,75 mg (1,5 mg,30%) • vitamina b12 0,36 µg (0,72 µg,30%) • colina 82,5 (165 mg, 30%). Embalagens: primária: saco de polietileno metalizado com fechamento de termosoldagem pesando 400g. Secundária: sacos kraft com vedação por costura ou caixa de papelão resistente lacrada com fita adesiva. Prazo de validade: 1 ano a partir da data de fabricação em sua embalagem original. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.	pacote 400gr
14	1	Macarrão espaguete: ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum e cúrcuma. Contém glúten. Alérgicos: contém ovos e derivados de trigo. Embalagem: filme plástico, transparente, atóxico, resistente e vedação a quente, de 500 g. Composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 259 kcal; carboidratos: 54g; proteínas: 6,6g; gorduras totais: 1,1g; fibra alimentar: 1,6g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção.	pacote 500gr
16	1	Sal refinado: de primeira qualidade (pct de 1 kg cada). Formulado a partir de matérias primas selecionadas, sendo de primeira qualidade, ou seja, não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, ou seja, isento de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente.	pacote 1kg



Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

17	3	Óleo de soja refinado, tipo 1: O óleo refinado de soja deverá ser produzido a partir de grãos de soja em bom estado sanitário, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Deverá ser refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. O produto deverá atender a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 49 de 26/12/06 – mapa composição nutricional na porção (13ml): vct 106 a 112 cal, vitamina e 1,8 a 4,7 mg. Embalagem primária: frasco tipo pet com 900 ml. Prazo de validade: mínima de 12 (doze) meses.	Garrafa/lata 900ml
18	2	Café (com selo da abic): pct de 500 gramas cada) produto devidamente selecionado, beneficiado, Torrado e moído. O produto deve estar dentro das normas legais.	pacote 500gr
19	1	Creme dental: com flúor. Embalado em tubo, peso contendo no mínimo 70 gramas a unidade. Reembalado em caixa.	Unid.
20	2	Sabonetes: em tablete, diversas fragrâncias contendo no mínimo 70 gramas a unidade.	tablete
21	1	Sabão em barra: pacote com 5 unidade de 200g cada.	pacote
As cestas básicas deverão ser embaladas e entregues separadas por gênero.			
1		Caixa de papelão que acondicione todos os gêneros alimentícios, envolvida por plástico filme termo encolhível	
1		Saco plástico para acondicionamento dos produtos de higiene básica	
Valor unitário da Cesta Básica MODELO 02			R\$ 442,59

LOTE 03 – CESTA BÁSICA MODELO 03

Item	Qtde.	Descrição do Item	Unid.
1	01	Achocolatado com malte e ovos, composto por: Açúcar orgânico, cacau em pó alcalino, maltodextrina, extrato de malte, ovo integral desidratado, sal, aromatizante e antiumectante, podendo ser acrescido de outras substâncias desde que declaradas e permitidas pela legislação vigente. Composição nutricional na porção (20g): VCT mínimo: 78 cal; Carboidratos mínimo: 17g; Proteínas:0,8g; Gorduras totais: 0,4 g; Gorduras saturadas 0,3 g; Fibra alimentar: 1,0g, Sódio: 33mg. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, pesando no mínimo 400 gramas. Prazo de validade: 12 meses.	pacote 400gr
2	01	Arroz agulhinha. Especificação: Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos. O produto deverá ser isento de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio. Composição nutricional por porção (50g): VCT: 180 cal a 185 cal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, Vitamina E 0,9mg a 1,1mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico atóxico contendo 2Kg. Prazo de validade: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo sobre uso de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente, em especial a Instrução Normativa nº 06/99 - MAPA e eventuais alterações posteriores	pacote 5kg

3	01	<p>Biscoito doce tipo maisena - Composição: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, farinha de rosca, amido, extrato de malte, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante: lecitina de soja, aromatizantes e melhorador de farinha: Metabissulfito de sódio. Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de cevada, soja e de trigo. Pode conter: amêndoas, amendoim, aveia, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, centeio, gergelim, leite e ovos. Deverá ser isento de gordura trans. Composição nutricional na porção (30g): valor energético de 110 a 120 cal; Carboidratos de 19 a 25g; Proteínas de 2,5 a 3,0g; Gorduras totais de 3,0 a 3,5 g; Gorduras saturadas de 1,0 a 1,8g; fibra alimentar 0,5g a 1g; Sódio de 90 a 95 mg. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, contendo aproximadamente 170 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.</p>	pacote
4	01	<p>Biscoito recheado, sabor chocolate - Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, farinha de rosca, permeado de soro de leite, cacau em pó, sal, corante caramelo iv - processo sulfito-amônio fermentos químicos: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificantes: lecitina de soja e monoestearato de sorbitana e aromatizante. Contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de trigo, leite, cevada e de soja. Pode conter: centeio, aveia, amendoim, amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim, nozes e ovos. Deverá ser isento de gordura trans. Composição nutricional na porção (30g): valor energético de 130 a 145 cal; carboidratos de 18 a 23g; proteínas de 1,8 a 2,5g; gorduras totais de 5g a 8g; gorduras saturadas de 1,5 a 2,5g; fibra alimentar 0,5g a 1,0g; sódio de máximo 57mg. Embalagem: primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, contendo aproximadamente 125 gramas. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.</p>	pacote
5	01	<p>Biscoito doce tipo Crean Cracker - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, permeado de soro de leite, açúcar, farinha de rosca, sal, emulsificante: lecitina de soja e fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de trigo, soja, cevada e de leite. Pode conter centeio, aveia, amendoim, amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim, nozes e ovos. Deverá ser isento de gordura trans. Composição nutricional na porção (30g): valor energético de 135 a 140 cal; carboidratos de 17 a 22g; proteínas de 2,9 a 3,7g; gorduras totais de 3,8 a 4,8 g; gorduras saturadas de 1,0 a 1,8g; fibra alimentar 0,5g a 1g; sódio de 160 a 180 mg. Embalagem: primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, contendo aproximadamente 165 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.</p>	pacote
6	1	<p>Carne salgada curada dessecada de suíno: Carne Suína cortada em pedaços, sal, nitrito de sódio e nitrato de sódio, embalado em termo formadora, com tampa e fundo de polietileno de baixa</p>	pacote



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 - FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

		<p>densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA, mantido em local seco e arejado, sem necessidade de refrigeração. Informações nutricional porção de 30g: valor calórico 35Kcal a 45Kcal, Carboidratos 0 g a 5g, Proteínas 6g a 10g, Gordura Total 01g a 05g, Gordura Saturada 2g a 5g, Fibra 0g a 2g, Sódio 2000mg a 2100mg. Pacotes de 500g. <u>Juntamente com amostras apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.</u></p>	
7	2	<p>Leite Integral UHT- embal. 1 It- Descrição completa: Leite UHT integral: Embalagem Primária: embalagem tetra pack de 1.000 ml. Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente. Nota: Produto com registro no Ministério da Agricultura. Validade: Mínima de 02 meses a partir da data de fabricação.</p>	litro
8	01	<p>Feijão carioca: Especificações: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional, máximo de 14% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Instrução Normativa nº 12/2008 - MAPA. Composição nutricional por porção (60g): VCT: 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, cálcio 79 mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico. Prazo de validade: mínimo de 05 (cinco) meses.</p>	pacote 1 Kg
9	01	<p>Macarrão parafuso, composto por farinha de trigo ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio. Composição nutricional na porção (80g): VCT: 275 a 280 kcal; carboidratos: 53 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,3g; gorduras totais: 0,6 a 1,1g; fibra alimentar: 2,0 a 2,5g Embalagem primária: filme plástico, transparente, atóxico, resistente e vedado com peso de 500g. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.</p>	pacote 500gr
10	01	<p>Mistura para bolo sabores diversos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem mínima 300g.</p>	pacote 300gr
11	01	<p>Molho de tomate – Molho de tomate tradicional composto por: tomate, cebola, amido modificado, sal, salsa e alho ou outros. O produto deverá ser isento de gordura trans. Embalagem primária: sache, embalagem tipo tetra pack ou similar, lata de alumínio ou folhas de flandres com verniz sanitário, contendo no mínimo 300g. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses.</p>	Lata/ sachê 300gr
12	01	<p>Óleo de soja refinado, tipo 1. O óleo refinado de soja deverá ser produzido a partir de grãos de soja em bom estado sanitário, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Deverá ser refinado, limpo, isento de rango e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. O produto deverá atender a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 49 de 26/12/06 – mapa composição nutricional na porção (13ml): vct 106 a 112 cal, vitamina e 1,8 a 4,7 mg. Embalagem primária: frasco tipo pet com 900 ml. Prazo de validade: mínima de 12 (doze) meses.</p>	Garrafa/lata 900ml



Conselho Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA

Rua Capitão Maximiano dos Santos Guerra, nº. 552 – Jardim Jurumirim – CEP – 18800-660 – PIRAJU – SP.

CNPJ 03.753.263/0001-60 – FONE: 14 – 3351-1358

E-mail: licitacao@amvapa.com.br

13	01	Sardinha - produto obtido a partir de sardinhas limpas, lavadas, por meio de cobertura em óleo comestível sal, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Deverá atender a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa nº 22 de 11/07/11 – MAPA. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Peso 125g	lata 125gr
14	01	Preparado líquido para refresco de manga – pet 500ml. Suco de manga composto água; acidulante: ácido cítrico; estabilizante: goma xantana; conservador: benzoato de sódio; aromatizante: aroma natural e antiespumante. Não conter glúten. Composição nutricional na porção (67ml): valor energético de 20 a 30cal; carboidratos de 3g a 6g; fibra alimentar 0,5g a 1g; sódio de 23 a 30mg. Embalagem primária: pet com rótulo específico, envolvidas por filme shrink contendo 500ml cada.	garrafa 500ml
15	01	Patê de peito de peru - composto por no mínimo por: carne de peru, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descharacterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico e pimenta. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo de mínimo de 250g. Validade mínima de 12 meses. Valor nutricional na porção de 12g: proteína mínimo de 0,6g e carboidrato máximo de 1,8g	unid.
16	01	Torrada - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte e emulsificante: lecitina de soja. Alérgicos: contém derivados de cevada, soja e de trigo. Pode conter: amêndoas, amendoim, aveia, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, centeio, leite, nozes, ovos e pistache. Contém glúten. Deverá ser isento de gordura trans. Composição nutricional na porção (100g): valor energético de 165 a 175cal; carboidratos de 65 a 70g; proteínas de 10 a 15g; gorduras totais de 7 a 9 g; gorduras saturadas de 3 a 4,5g; fibra alimentar 2g a 3g; sódio de 500a 550 mg. Embalagem: primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, contendo no mínimo 140 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 03 meses.	pacote
<u>As cestas básicas deverão ser embaladas e entregues separadas por gênero.</u>			
1	Caixa de papelão que acondicione todos os gêneros alimentícios, envolvida por plástico filme termo encolhível.		
1	Saco plástico para acondicionamento dos produtos de higiene básica		
Valor unitário da Cesta Básica MODELO 03			R\$ 204,02

5 - Levantamento de Mercado.

(inciso V, do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021)

5.1. Para compor os valores de referência, o Setor de Licitações realizou a pesquisa de preços junto aos fornecedores regionais, consoante § 1º, IV do artigo 23 da lei 14.133/ 2021.



5.2. O levantamento de mercado buscou atender ao princípio da economicidade.

6 - Estimativa do Valor da Contratação.

(inciso VI, do § 1º do art. 18 da Lei nº. 14.133/2021)

6.1. O custo médio estimado para a contratação é de **R\$ 9.061.814,83 (nove milhões, sessenta e um mil, oitocentos e quatorze reais e oitenta e três centavos).**

7 - Descrição da Solução como um Todo

(inciso VII, do § 1º do art. 18 da Lei nº. 14.133/2021)

7.1. A descrição da solução como um todo, alinhada ao art. 6, XXIII, c, da Lei 14.133/2021, envolve a aquisição de cesta básica, para atender as necessidades dos municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema-AMVAPA.

7.2. Após análise das opções disponíveis, foi possível identificar a solução mais vantajosa para a contratação, tanto a inicial quanto as futuras contratações. O processo de avaliação envolveu uma análise criteriosa de diversos aspectos, levando em consideração não apenas o custo inicial, mas também a qualidade, a conformidade e a eficiência a longo prazo.

7.3. Sendo assim, a solução mais vantajosa para a contratação foi a aquisição do produto mediante a realização de certame licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, pelo critério de menor valor global.

8 - Justificativas para o Parcelamento ou não da Contratação.

(inciso VIII, do § 1º do art. 18 da Lei nº. 14.133/2021)

8.1. A contratação não será parcelada.

9 - Demonstrativo dos Resultados Pretendidos.

(inciso IX, do § 1º do art. 18 da Lei nº. 14.133/2021)

9.1. A escolha pela aquisição através de licitação por meio de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços visando atender às necessidades dos municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema -AMVAPA se dá por diversos fatores técnicos, operacionais e econômicos que serão destacados a seguir:

9.1.1. Transparência: A realização de uma licitação garante transparência



no processo de aquisição de cestas básicas assegurando que a seleção do fornecedor seja feita de forma justa e imparcial, de acordo com os critérios estabelecidos no edital.

9.1.2. Competitividade: O processo licitatório promove a participação de diversos fornecedores no mercado, o que permite a obtenção de melhores preços e condições para a compra dos alimentos, resultando em economia para a municipalidade.

9.1.3. Controle de qualidade: A licitação possibilita a definição de critérios técnicos para a seleção dos fornecedores, garantindo a qualidade das cestas básicas adquiridas e atendendo às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

9.1.4. Agilidade: Mesmo sendo um processo formal, a aquisição por meio de licitação pode ser ágil e eficiente, desde que todos os prazos e etapas sejam cumpridos corretamente, possibilitando a rápida contratação dos fornecedores e a realização do evento dentro do prazo estipulado.

9.1.5. Legalidade: A escolha da aquisição por meio de licitação está em conformidade com a legislação vigente para contratações públicas, garantindo a legalidade e a validade do processo de aquisição de cestas básicas.

9.2. Portanto, a opção pela aquisição das cestas básicas por meio de licitação para atender às necessidades dos municípios consorciados se mostra como a alternativa mais adequada, pois proporciona segurança jurídica, transparência, competitividade, controle de qualidade e agilidade na realização do certame, atendendo às necessidades do público alvo de forma eficiente e econômica.

10 - Providências Prévias à Celebração do Contrato.

(inciso X, do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021)

10.1. Elaborar um termo de referência com as especificações técnicas dos produtos a serem adquiridos na licitação, baseando-se no documento de formalização de demanda.

10.2 Providenciar a abertura do processo licitatório, com a devida publicação do edital cumprimento dos prazos legais.



11 - Contratações Correlatas e/ou Interdependentes.

(inciso XI, do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021)

11.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes relacionadas a esta necessidade específica.

12 - Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras.

(inciso XII, do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021)

12.1. Não há efeitos ambientais de considerável relevância que sejam causados na contratação pretendida.

13 - Adequação da Contratação para o Atendimento da Necessidade.

13.1. A contratação de empresa especializada no fornecimento de cestas básicas atende à necessidade dos municípios consorciados.

14 - Posicionamento Conclusivo.

(inciso XIII, do § 1º do art. 18 da Lei nº. 14.133/2021)

14.1. Analises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é PLENAMENTE VIÁVEL.

14.2. Este ETP foi elaborado com base nas informações dos documentos fornecidos, garantindo uma fundamentação adequada e condizente com os requisitos legais.

Piraju (SP), 04 de agosto de 2025.

Vladimir Augusto Martins
Diretor Executivo

**ANEXO II****ATA DE REGISTRO DE PREÇOS XX/2025**
PREGÃO ELETRONICO N. 004/2025 - PROCESSO N.º 030/2025

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE .**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob nº , com sede na Rua/Avenida

....., , do Município de/SP, doravante designada **PREFEITURA**, neste ato representada por seu(sua) Prefeito(a) Municipal (ou ...), Senhor(a) , possuidor(a) do CPF nº e do RG nº ,

e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu contrato social, doravante denominada **DETENTORA**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, sob a regência da Lei nº 14.133/2021 e as demais normas legais aplicáveis, mediante as condições e cláusulas a seguir estabelecidas. A formalização da presente Ata decorre da licitação em referência realizada pelo **CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO ALTO VALE DO PARANAPANEMA – AMVAPA**, nos

termos do que define o artigo nº 181 da Lei nº 14.133/2021. O regime de execução será o de empreitada por preço unitário.

DETENTORA:, possuidora do CNPJ nº, estabelecida na

Rua/Avenida, no município de, Estado de

..... Repres
entante

Legal, CPF nº..... e RG nº

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Consiste no registro de preços, visando eventuais e futuras aquisições, de xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, conforme dados da planilha a seguir.

Item	Quantidade	Unidade/ Apresentação	Descrição	Valor unitário	Valor Total
1				R\$	R\$
2				R\$	R\$
3				R\$	R\$
VALOR GLOBAL					R\$



1.2. Considera-se parte integrante da presente Ata, como se nela estivessem transcritos, os seguintes documentos:

- a)** Edital do Pregão Eletrônico nº/2025 e seus Anexos;
- b)** Proposta apresentada pela contratada; e c) Ata(s) da sessão do Pregão referido.

CLÁUSULA II - PRAZOS, CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

2.1. A entrega do produto do preço registrado será efetuada de acordo com as necessidades da Prefeitura, após a prévia autorização requisitória acompanhada da nota de empenho respectiva.

2.2. A confirmação do pedido será repassada à Detentora pelos meios existentes de comunicação de forma a abreviar o feito (fax e e-mail), e estará condicionada a atualização, pela Detentora, de sua regularidade fiscal e trabalhista.

2.3. Local de entrega dos produtos contratados:, localizada na Rua....., - , no município de /SP, correndo por conta da Detentora todas as despesas pertinentes, tais como transporte, embalagens, descarga, seguro, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

2.4. Entregue, o objeto será recebido por servidor designado pela Prefeitura:

2.4.1. Provisoriamente, após vistoria completa realizada no ato da entrega;

2.4.2. Definitivamente, em até 5 (cinco) dias úteis da data do recebimento provisório.

2.4.3. A entrega deverá ocorrer ~~xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx~~, impreterivelmente, através de veículo em condições de entrega e armazenamento, evitando danos ao produto, como derretimento ou quebra. Os pedidos serão confirmados por cada município junto à Detentora da ata, mediante envio da nota de empenho respectiva.

2.5. Constatadas irregularidades no objeto, o município, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

2.5.1. Rejeitá-lo se não corresponder às especificações do Termo de Referência - Anexo I do Edital, determinando sua substituição/correção;

2.5.2. Em caso de defeito, ou desconformidade com o Termo de Referência, será concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis para regularização ou substituição.

2.6. Após o recebimento dos produtos, a nota fiscal será atestada e encaminhada para pagamento.

2.7. O recebimento definitivo não exime a contratada da responsabilidade civil pela solidez, segurança e funcionamento do(s) produto(s) fornecido(s).



CLÁUSULA III - VIGÊNCIA DA ATA E REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

3.1. O prazo de vigência deste Registro de Preços será 12 meses prorrogáveis por igual período conforme lei vigente

3.2. Durante a vigência da Ata o preço registrado será fixo e irreajustável, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações:

a) Quando, e se houver, após criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços, conforme dispõe o artigo nº 134 da Lei nº 14.133/2021;

b) Para o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do “contrato” em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato/ata tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato/ata, conforme dispõe a alínea “d” do inciso II do artigo 24 da Lei nº 14.133/2021.

3.3. Na ocorrência da criação ou da majoração de tributos incidentes, bem como do desequilíbrio contratual, caberá à Detentora, exclusivamente, a sua comprovação.

3.3.1. A Prefeitura responderá aos pedidos eventuais de repactuação de preço ou do restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis.

3.4. Comprovada redução do preço praticado no mercado nas mesmas condições do registro, ou alteração negativa ou ainda a extinção de tributos incidentes, o novo preço máximo a ser pago, a Detentora será convocada pela Prefeitura para a devida alteração do valor registrado.

3.4.1. Mesmo comprovada a ocorrência das situações acima previstas a Prefeitura, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata para possibilitar que se inicie outro procedimento licitatório.

3.5. Durante o prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços a Prefeitura não será obrigada a firmar as contratações que dela poderá advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA IV - PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. O pagamento relativo à cada parcela será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, após o recebimento definitivo do produto.



4.2. O documento fiscal que apresentar incorreções será devolvido à Detentora e seu vencimento ocorrerá no mesmo prazo contido do item acima, contado da data de apresentação correta do documento fiscal.

4.3. O pagamento será efetuado:

- a)** mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Detentora, que deverá indicar o número de sua conta corrente e agência correspondente;
- b)** através de boleto bancário, devendo nesse caso a nota estar acompanhada do boleto bancário, não sendo admitida cobrança pela emissão do boleto.

4.4. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da detentora/contratada, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados “pro rata tempore”, em relação ao atraso verificado.

4.5. Os recursos orçamentários para o atendimento das despesas com as aquisições oriundas da presente Ata de Registro de Preços irão onerar o orçamento da Prefeitura existentes no exercício em curso.

4.5.1. Serão indicados no momento de cada contratação.

4.5.2. Para exercício(s) seguinte(s), se for o caso, a Prefeitura se obriga em consignar em sua peça orçamentária os recursos necessários em valor suficiente.

CLÁUSULA V - DIREITOS, OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA DETENTORA

5.1. Contratar com a Prefeitura, nas condições previstas no Edital do Pregão referenciado, e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

5.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.

5.3. Atender as determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor da Ata de Registro de Preços, ou autoridade superior, (art. 37, II, da Lei nº 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

5.4. Respeitar as posturas, regulamentos e condições impostas em lei Municipal, Estadual e Federal, que incidirem sobre o objeto do presente certame.

5.5. Manter, durante toda vigência deste Registro de Preços, em



compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas pela licitação.

5.6. Não subcontratar, transferir ou ceder as obrigações decorrentes do presente Registro de Preços, salvo motivo justificado e autorização expressa da Prefeitura.

5.7. Entregar o produto, com as especificações compatíveis com a proposta, no prazo máximo pactuado, acompanhado da Nota de Empenho prévio, sendo que eventuais pedidos de prorrogação deverão ser justificados e apresentados dentro do prazo de vencimento, para serem submetidos à apreciação superior.

5.8. A Detentora declara cumprir as exigências de reserva de cargos previstas em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

CLÁUSULA VI - DIREITOS, OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA PREFEITURA CONTRATANTE

6.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela detentora da Ata;

6.2. Receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas no Termo de Referência;

6.2.1. Notificar a detentora do preço registrado, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que ele seja substituído, às suas expensas.

6.3. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

6.4. Efetuar o pagamento à detentora/contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecido.

6.5. Aplicar à detentora do preço registrado as sanções previstas na lei, edital do certame e seus anexos.

6.6. Comunicar a Detentora, imediatamente, por escrito preferencialmente, quando constatada qualquer irregularidade inerente ao objeto, prestando a essa todos os esclarecimentos necessários e oportunos pertinentes ao constatado.

6.7. A Prefeitura designa, para efeitos de acompanhamento da execução contratual:

a) Gestor:, CPF nº



b) Fiscal: , CPF nº

6.8. Constitui, ainda, obrigação e responsabilidade da Prefeitura, a disponibilização da presente Ata de Registro de Preços, e de possíveis aditamentos, no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, observado o prazo definido no inciso I do artigo 94 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA VII - HIPÓTESES DE CANCELAMENTO E SUAS CONSEQUÊNCIAS

7.1. O cancelamento da presente Ata de Registro de Preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento de sua execução, devidamente comprovados e justificados:

a) por razão de interesse público, à qual incluem as situações em que a Detentora:

a.1) descumprir as condições pactuadas;

a.2) não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

a.3) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

b) a pedido da Detentora, mediante apresentação de justificativa e comprovação da ocorrência de fato superveniente e/ou caso fortuito ou força maior, no qual demonstre a inviabilize do seu fornecimento;

c.) por iniciativa da Prefeitura na situação do subitem 3.5.1 desta Ata.

7.2. Não comprovada a ocorrência de fato superveniente e/ou caso fortuito ou força maior, no qual demonstre a inviabilize do seu fornecimento, a detentora cometerá infração administrativa, se sujeitando às sanções previstas na CLÁUSULA VIII - SANÇÕES, desta ARP.

CLÁUSULA VIII - SANÇÕES

8.1. O não cumprimento das obrigações assumidas com a assinatura da presente Ata de Registro de Preços autorizam, desde já, a sua rescisão unilateral independentemente de interpelação judicial, sem prejuízo das demais penalidades e ou sanções.

8.2. A aplicação das penalidades não impede a Prefeitura de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados, decorrentes de quaisquer faltas cometidas pela Detentora.

8.3. Comete infração administrativa, nos termos da lei e, observado o disposto no edital da licitação, a Detentora que, com dolo ou culpa praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

8.4. Com fulcro no artigo 156 da Lei nº 14.133/2021, a Administração



poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Detentora as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- a)** advertência;
- b)** multa;
- c)** impedimento de licitar e contratar e
- d)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

8.5. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 8.5.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 8.5.2.** as peculiaridades do caso concreto;
- 8.5.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 8.5.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública.

8.5.4.1. A sanção de advertência será aplicada, exclusivamente, quando a Detentora dar causa à inexecução parcial do contrato/ARP.

8.6. Pela inexecução total ou parcial do ajuste, poderá ser aplicada, à Detentora, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

8.7. O atraso injustificado na entrega da parcela de produto sujeitará a Detentora à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

- I.** Multa de 10% (dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso;
- II.** Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso; e,
- III.** A partir do 46º (quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução parcial ou total da obrigação assumida, sujeitando-se a Detentora a aplicação da multa no subitem 8.6 desta ARP.

8.8. As multas acima referidas não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei nº 13.144/2021.

8.9. No caso de rescisão unilateral da Ata de Registro de Preços, a Detentora reconhece os direitos da Prefeitura de aplicar as sanções previstas no edital, na própria ARP e na legislação que rege a licitação.

8.10. A aplicação de quaisquer sanções referidas não afasta a responsabilidade civil da Detentora pela inexecução total ou parcial do objeto ou pela inadimplência.

8.11. A aplicação das penalidades não impede o Município contratante de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados, decorrentes de quaisquer faltas cometidas pela Detentora.

8.12. No caso de a Detentora estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão/cancelamento da ARP,



sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

8.13. No caso de a Detentora estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão/cancelamento da ARP, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

8.14. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à licitante/adjudicatária/contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, Art. 137 “caput”.

8.15. A(s) multa(s) será(ão) recolhida(s) no prazo máximo de **15 (quinze) dias**

úteis, a contar da comunicação oficial.

8.16. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente, à penalidade de multa.

8.17. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.18. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do artigo 155 da Lei nº 14.133/2021, cuja duração observará o prazo previsto no seu art. 156, §5º (03 a 06 anos).

8.19. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores da Prefeitura, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou a detentora para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

8.20. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.21. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo



máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

8.23. A aplicação das sanções aqui previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

CLÁUSULA IX - PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

9.1. As partes deverão observar as disposições da Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenham acesso, para o propósito de execução e acompanhamento deste 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.

CLÁUSULA X - DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. Fica eleito o Foro de/SP, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata não resolvidas na esfera administrativa.

10.2. Aplica-se, na execução da presente Ata de Registro de Preços, as disposições da Lei nº 14.133/2021, inclusive aos casos omissos.

10.3. Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes, em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

....., de de 2025.

AS PARTES:

xxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxx

Prefeito(a) Municipal

CPF n.º

xxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxx

Representante Legal

CPF n.º

Testemunhas:

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

CPF nº

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

CPF nº



ANEXO III
TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO DO TCE/SP.

ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELO REGISTRO: Prefeitura Municipal de , CNPJ nº , com sede na Rua/Av., n.º , no município de /SP.

DETENTORA: , CNPJ nº , estabelecida na Rua/Av., n.º , no município de/....

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° /2025.

OBJETO:

VALOR REGISTRADO: R\$ XXXXX (XXXXX)

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1 Estamos CIENTES de que:

- a)** o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b)** poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c)** além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d)** as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP - CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(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.

.....(SP), de de 2025.



AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE

Nome:

Cargo:

CPF:

E-mail:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME

Nome:

Cargo:

CPF:

E-mail:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

E-mail:

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: XXXXXX

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

Endereço E-mail: XXXXXXXXX

Assinatura: _____

FISCAIS DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

E-mail:

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Nome:

Cargo:

CPF:

E-mail:

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)

**ANEXO IV**
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

- (1. Uso obrigatório por todas as proponentes)
- (2. Proposta inicial não deve conter nenhuma identificação da proponente)
- (3. Proposta readequada com identificação da proponente)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2025 PROCESSO Nº 030/2025**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE CESTAS BÁSICAS PARA XXX (XXX) MUNICÍPIO CONSORCIADO AO CONSÓRCIO - AMVAPA**

A empresa, estabelecida na (endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, se houver), inscrita no CNPJ sob nº, neste ato representada por, cargo, CPF nº e RG nº....., (endereço), propõe fornecer aos municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA, em estrito cumprimento ao previsto no Edital de Pregão Eletrônico nº 04/2025, conforme abaixo discriminado:

Item	Quantidade	Unidade/ Apresentação	Descrição	Valor unitário	Valor Total
1				R\$	R\$
2				R\$	R\$
3				R\$	R\$
VALOR GLOBAL					R\$

Nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias ao fornecimento do objeto.

A(s) entrega(s) dos produtos ocorrerá(ão) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, impreterivelmente. O(s) produto(s) atende(m) integralmente às descrições e condições do Termo de Referência.

....., de de 2025.
(nome, CPF, cargo e assinatura do responsável)

**MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA****Ref. - Pregão Eletrônico nº XXX/2025 - Processo nº XXX/2025**

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº , sediada, (endereço completo) DECLARAMOS para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de pregão, o que se segue:

a) que estamos sob o regime de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, para efeito do disposto na Lei Complementar nº 123/06, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021:

- MICROEMPRESA, conforme inciso I do art 3º da Lei Complementar nº 123/2006.
- EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP), conforme inciso II do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

b) (somente para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte) que estamos ciente da limitação dos benefícios prevista no § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021, relacionados com a receita bruta máxima obtida para fins de enquadramento;

c) (somente para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte) não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes, todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2.006, alterada, cujos termos declara conhecer na íntegra.

d) que atendemos aos requisitos de habilitação, e que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

e) que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

f) que a proposta econômica comprehende 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 condutas vigentes na data de entrega da proposta.

g) que a empresa não está impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, conforme Inciso III do art. 14 da Lei 14.133/2021.



h) que tem ciência que “a falsidade de declaração prestada objetivando benefícios na presente licitação, caracterizará o crime de que trata o Art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021.

i) que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações relacionadas com o objeto da licitação;

j) que atende ao Inciso IV do art. 14 da Lei nº 14.133/2021 no que infere ao vínculo de eventuais servidores públicos desta Municipalidade à empresa.

k) que a empresa se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, não utiliza menores de 18 (dezoito) anos para trabalho noturno, perigoso ou insalubre; nem menores de 16 (dezesseis) anos para qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos. Nos termos do artigo 1º, do Decreto Federal nº 4.358/2002.

l) Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao aos Municípios contratantes, 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.

(Local e Data)

(Responsável legal, CPF e assinatura)



DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELO REGISTRO: Prefeitura Municipal de , CNPJ nº , com sede na Rua/Av., n.º , no município de/SP.

DETENTORA: , CNPJ nº....., estabelecida na Rua/Av., n.º , no município de/....

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° /2025.

OBJETO:

VALOR REGISTRADO: R\$ XXXXX (XXXXX)

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

Em se tratando de obras/produtos de engenharia:

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, 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:

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

....., de..... de 2025.

xxxxxxxxx xxxxxxxxxxxx- Prefeito(a) Municipal

CPF n.º

xxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxxx – Representante Legal

CPF n.º