

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 193/2025

PREGÃO ELETRONICO Nº. 94/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 22.268/2025

SECRETARIA GESTORA: Secretaria de Administração Geral e Secretaria da Mulher, Assistência Social e Cidadania.

Aos 23 (vinte e três) dias do mês de dezembro do ano de 2025, nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situada na Rua Joaquim das Neves, nº 211 — Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, o Prefeito Municipal, Sr. **José Roberto da Silva**, portador do RG nº. 15.256.945-5 e CPF nº. 015.146.358-10 e a Secretaria Administração Geral **Luis Augusto Borsoe**, portador do RG nº: 29.550.791-3 e do CPF: 277.299.168-78, após a homologação do resultado obtido no Pregão Supra, RESOLVE, nos termos do artigo 82, da Lei nº 14.133/2021, REGISTRAR O(S) PREÇO(S) para eventual registro de preço para aquisição de cesta básica, em atendimento à **Secretaria de Administração Geral e Secretaria da Mulher, Assistência Social e Cidadania**, em conformidade com os lotes do ANEXO III deste instrumento oferecido pela seguinte empresa:

Para os lotes que constam do ANEXO III foram registrados os preços ofertados pela empresa **NB COMERCIO LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 52.426.252/0001-80, com sede na Rua Batataes, 308, Jardim Paulista, São Paulo/SP, telefone (13) 99714-8169 neste ato representada legalmente pelo(a) Sr.(a) **Roberto Soares Brito** portador(a) da cédula de identidade R.G. nº 1489047 e C.P.F. nº 011.927.641-02:

1. DO OBJETO

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

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura do Município de Carapicuíba e a(s) vencedora (s) do presente certame terá validade de 1 (um) ano, a partir da data de assinatura, à luz do dispositivo no Artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações subsequentes, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

3.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 82, da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

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

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

3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, os órgãos gerenciadores da Ata à Secretaria de Administração Geral e Secretaria da Mulher, Assistência Social e Cidadania, com auxílio do Departamento de Licitação poderão:

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

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

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

4. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO MATERIAL

4.1. O objeto deverá ser entregue em até 10 (dez) dias corridos, contados da data recebimento da Autorização de Fornecimento, no Almoxarifado Central, sítio à Rua Pedro de Oliveira, nº 106 - Vila Sul Americana, CEP: 06397-085 - Carapicuíba/SP, de Segunda a Sexta-Feira, das 08h00min ás 16h30min, ou nos locais previamente informados pela Secretaria requisitante em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

4.2. A Prefeitura poderá modificar o local de entrega do objeto da licitação a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Carapicuíba.

4.2.1. Ocorrendo o descrito no Item 4.2 a comunicação deverá ser por escrito, podendo

ser via “email”, sem que o fato importe em qualquer alteração contratual, especialmente de preço.

4.3. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente Ata. Ocorrendo quaisquer hipóteses expressas, fica claro que mesmo havendo a fiscalização ou acompanhamento por parte da Administração, a detentora não será eximida das responsabilidades previstas no Edital.

4.4. Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 82, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.5. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente Ata.

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

4.7. À Secretaria solicitante caberá o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando -se em conformidade com o art. 82, da Lei nº. 14133/21:

a. Provisoriamente, pelo prazo de até 05 (cinco) dias, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal Eletrônica, para efeitos verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;

b. Definitivamente, após 5 (cinco) dias do recebimento provisório, através da verificação da qualidade, cor, medida, especificações e quantidade, para a consequente aceitação do objeto entregue.

4.8. Constatadas quaisquer irregularidades no material, à Secretaria requisitante, poderá:

4.9. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações exigidas, ou apresentar irregularidades, determinando-se a substituição ou a rescisão da Ata, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.10. Determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença de material ou de parte, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

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

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

4.13. Os equipamentos deverão estar pronto para uso em conformidade com as normas de segurança.

4.14. Correrão por conta da Detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento

do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, e demais encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de fornecimento expedido pela Secretaria requisitante.

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

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

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

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

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

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

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

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

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

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

8. DAS PENALIDADES

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

8.2. Der causa à inexecução parcial da Ata de Registro;

8.3. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

8.4. Der causa à inexecução total da Ata de Registro;

8.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da Ata de Registro sem motivo justificado;

8.6. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a entrega do material da Ata de Registro,

8.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

8.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.9. Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sancções:

8.10. Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial da Ata de Registro, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

8.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 8.2, 8.3, 8.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

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

8.13. O não atendimento e observância dos serviços solicitados pela Administração, ou ainda a não realização do serviço ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Serviço, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.

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

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

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

8.17. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto da Ata de Registro.

8.18. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

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

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

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

9.4. Fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, as condições estabelecidas no Edital e Anexos do Pregão que da origem a esta Ata, bem como as normas contidas

na Lei nº 14.133/2021.

10. DO FORO

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

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

Município de Carapicuíba, 23 de dezembro de 2025.

MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
José Roberto da Silva
Prefeito

MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
Luís Augusto Borsoe
Secretário de Administração Geral

NB COMERCIO LTDA
Roberto Soares Brito
Contratada

Testemunhas

Nome: _____
RG: _____

Nome: _____
RG: _____

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1. Registro de preços para aquisição de cesta básica.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O serviço solicitado tem por objetivo atender à demanda tanto dos funcionários afastados quanto dos funcionários pertencentes ao Programa Emergencial de Auxílio- Desemprego de Caráter Assistencial do Município de Carapicuíba, conforme a Lei nº 3.263, de 17 de fevereiro de 2021.

Além disso, as cestas básicas também serão destinadas aos municíipes atendidos nos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) em situação de vulnerabilidade social. O Município de Carapicuíba, com população estimada em 386.984 habitantes (IBGE 2023), conta com 71.442 famílias cadastradas no Cadastro Único do Governo Federal (dezembro/2023) e dispõe dos seguintes equipamentos da rede socioassistencial: 05 CRAS, 01 CREAS e 01 Centro POP.

Dessa forma, torna-se essencial a aquisição das cestas básicas para distribuição pelos equipamentos desta Secretaria, garantindo à população o acesso à alimentação básica e o atendimento às demandas assistenciais previstas em lei.

3. ESPECIFICAÇÕES

LOTE 1

Item	Quant.	Und.	Descrição
1	1.800	Und.	Cesta básica - composição: 2 pacote de açúcar refinado de 1 kg; 2 pacote de arroz agulhinha longo fino tipo 1 de 5 kg; 1 unidade de biscoito recheado de 130 gramas; 1 pacote de café torrado de 500 gramas; 1 unidade de creme dental fluoretado de 90 gramas; 1 unidade de extrato de tomate simples concentrado de 140 gramas; 3 pacotes de feijão tipo 1 classe carioca de 1 kg; 1 pacote de leite em pó de 400 gramas; 2 pacotes de macarrão com ovos de 500 gramas; 3 frascos de óleo de soja refinado de 900 ml; 1 pacote de papel higiênico com 4 rolos de 30 metros de comprimento e 10 cm de largura; 2 latas de peixe em conserva tipo sardinha de 125 gramas; 1 unidade de sabonete de 90 gramas; 1 pacote de sal refinado iodado de 1 kg.

LOTE 2

Item	Quant.	Und.	Descrição
1	12.000	Und.	Cesta básica - composição: 1 pacote de açúcar refinado de 1 kg; 1 pacote de arroz longo fino, agulhinha tipo 1 de 5 kg; 1 pacote de biscoito com recheio em um dos seguintes sabores baunilha/chocolate/morango, classificação doce, recheio, 130 gr; 1 pacote de café tipo torrado de 500 gramas; 1 unidade de extrato de tomate simples de 140 gramas; 2 pacotes de feijão carioca tipo 1 de 1 kg cada; 1 pacote de macarrão penne de 500 gramas; 1 frasco de óleo de soja refinado de 900 ml; 1 unidade de sal refinado iodado tipo refinado 1 kg; 1 pacote de leite em pó integral instantâneo de 400 gramas

3.1. Descrição

LOTE 1			
Item	Quant.	Und.	Descrição
1	10	Kg	Arroz longo fino, agulhinha: Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, 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 1,1 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos integros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 - ma e suas alterações posteriores.
2	3	Kg	Feijão carioca: grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. 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: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros. Cor: características. Odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
3	3	Fr	Óleo de soja refinado 900ml: Óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
4	2	Kg	Açúcar refinado : pacote 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitose e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses
5	1	Kg	Sal refinado: iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196mg/g, aditivos iodo/ prussiato amarelo soda/ sílico alumínio sódio, acidez 7,50pH

6	2	Pct	Macarrão penne: produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum, 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.
7	1	Und	Sabonete: aspecto físico sólido, peso 90g, aplicação pele normal.
8	1	Und	Creme dental: fluoretado 90g.
9	1	Pct	Papel higiênico: pacote com 04 rolos, material fibrascelulósicas, comprimento 30m, largura 10cm. Tipo picotado, quantidade folhas simples, cor branca.
10	1	Pct	Café torrado: apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses, embalagem de 500g.
11	1	Lt	Peixe em conserva: tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, ingredientes óleo comestível, prazo validade 15 meses, lata de 125g.
12	1	Pct	Leite em pó integral instantâneo : enriquecido com vitaminas e minerais: Ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante, complexo de mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação Nutricional na porção de 26g mínimo de: Proteína 10g, Cálcio. 300 mg, Ferro 4,2mg, Fósforo 210 mg, Magnésio 126 mg, Potássio 1050mg, Selênio 18 µg, Zinco 3,3 mg e Flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, Vit. E 4,5 mg, Vit. K 36 µg, Vit. B5 1 mg, Vit. B9 120 µg, Vit. B12 0,72 µg e Colina 165 mg. Embalagens: Primária: Saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou Saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 400gr. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.
13	1	Und	Biscoito recheado: em um dos seguintes sabores: baunilha/ chocolate/ morango. Classificação doce, recheio 130g.
14	1	Und	Extrato de tomate: simples, concentrado, produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, embalagem de 140g.

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

LOTE 2			
Item	Quant.	Und.	Descrição

1	1	Kg	Açúcar refinado : pacote 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitose e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses
2	5	Kg	Arroz longo fino, agulhinha : Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, 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 1,1 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos integros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 - ma e suas alterações posteriores.
3	1	Und	Biscoito recheado : em um dos seguintes sabores: baunilha/ chocolate/ morango. Classificação doce, recheio. Embalagem de no íntimo 130g.
4	1	Pct	Café torrado : apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses, embalagem de 500g.
5	1	Und	Extrato de tomate : simples, concentrado, produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, embalagem de 140g.
6	2	Kg	Feijão carioca : grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. 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: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros. Cor: características. Odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
7	1	Pct	Macarrão penne : produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum, 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: minimo de 12 meses.

8	1	Fr	Óleo de soja refinado 900ml: Óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
9	1	Kg	Sal refinado: iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196mg/g, aditivos iodo/ prussiato amarelo soda/ sílico alumínio sódio, acidez 7,50pH
10	1	Pct	Leite em pó integral instantâneo : enriquecido com vitaminas e minerais: Ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante, complexo de mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação Nutricional na porção de 26g mínimo de: Proteína 10g, Cálcio. 300 mg, Ferro 4,2mg, Fósforo 210 mg, Magnésio 126 mg, Potássio 1050mg, Selênio 18 µg, Zinco 3,3 mg e Flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, Vit. E 4,5 mg, Vit. K 36 µg, Vit. B5 1 mg, Vit. B9 120 µg, Vit. B12 0,72 µg e Colina 165 mg. Embalagens: Primária: Saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou Saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 400gr. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e título sif.

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

4. DOS LAUDOS E AMOSTRAS

4.1. A empresa classificada em primeiro lugar na etapa de lances, deverá apresentar, no prazo de até 03 (três) dias úteis, após superada a fase de habilitação, uma amostra de cada produto e os documentos listados abaixo, para análise da secretaria requisitante, sendo que o resultado será divulgado antes da classificação final, adjudicação e homologação.

4.2. As amostras e documentações complementares deverão ser entregues no Departamento de Licitações e Compras, sito a Rua Joaquim das Neves, nº 11 - Vila Caldas, CEP: 06310-030 - Carapicuíba/SP, de Segunda a Sexta-Feira, das 08h00min às 17h00min, aos cuidados da Pregoeira, Sra. Leydiane Ferreira dos Santos.

4.3. A empresa deverá apresentar os seguintes documentos referentes à qualificação técnica do produto:

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

4.5. Via original ou cópia reprodutiva autenticada da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (primária e secundária), condições de armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (nome, profissão, nº do registro no conselho, assinatura e carimbo).

4.6. Cópia reprográfica autenticada do Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária da empresa vencedora e dos fabricantes dos produtos;

4.7. Deverão ser entregues os Laudos Bromatológicos (originais ou cópia autenticada) do mesmo lote do produto contendo os seguintes dados: características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, classificação vegetal (quando for o caso) e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto. Os Laudos apresentados deverão ser emitidos por Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de Análises de alimentos de origem animal ou Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou Laboratórios credenciado pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro de controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais, Laboratórios credenciados à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, e assinados por responsável técnico habilitado com registro no Conselho de classe.

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1. O objeto deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos, contados da data recebimento da Autorização de Fornecimento, no Almoxarifado Central, sítio à Rua Pedro de Oliveira, nº 106 - Vila Sul Americana, CEP: 06397-085 - Carapicuíba/SP, de Segunda a Sexta-Feira, das 08h00min ás 16h30min, ou nos locais previamente informado pela Secretaria requisitante em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

5.2. Embalado em caixa de papelão de tamanho adequado para acondicionar os itens, devidamente vedada, sem sinais de violação ou amassamento, garantindo que os produtos estejam em perfeitas condições.

5.3. Substituição do objeto que não atenda a especificação no prazo de 24 horas a contar da comunicação feita pela Secretaria requisitante, sendo a substituição a expensas do fornecedor.

6. TRANSPORTE

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

6.2. A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS nº 6 de 10 de março de 1999 e CVS nº 15 de 07 de novembro de 1991, possuir Registro Nacional de Transportes Rodoviários de Cargas — RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres – ANTT, de acordo com a Lei 11442/07 de 05 de janeiro de 2007.

6.3. Os entregadores deverão usar uniforme com logotipo da empresa, crachá de identificação como o nome do funcionário, disposto em local visível e Equipamento de Proteção Individual – EPI que ofereça proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com a Portaria nº 5 de 15 de outubro de 2001, do Ministério de Trabalho e Emprego – MTE.

7. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura do Município de Carapicuíba e a(s) vencedora (s) do presente certame terá validade de 1 (um) ano, a partir da data de assinatura, à luz do dispositivo no Artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações subsequentes, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

DESCRÍÇÃO DOS OBJETOS

1- Açúcar refinado

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

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

Cor: branca, própria. Odor: próprio.

Sabor: doce.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverá atender a legislação vigente, incluindo:

Sacarosemínimo de 99,0% p/p

Resíduo mineral fixomáximo de 0,2% p/p

Cor "ICUMSA" (420 nm).....máximo de 80

Umidade.....máximo de 0,3% p/p

Ferro.máximo de 0,01% p/p.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

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

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

EMBALAGEM:

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

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

2- Arroz polido agulhinha, tipo 1, longo fino

Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, 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 1,1 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 e suas alterações posteriores. Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. A embalagem deverá conter além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente. Procedência nacional.

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: próprio Cor: própria

Odor: característico Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidademáximo 14%;

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

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

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

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

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, incolor. O saco deverá ser vedado hermeticamente com termossoldagem íntegra, garantindo que não haja perda do produto e assegurando a durabilidade mínima exigida. Cada embalagem deverá ter peso líquido de 5 kg (cinco quilogramas).

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

3- Biscoito com recheio

Em um dos seguintes sabores baunilha/chocolate/morango, classificação doce. O produto deverá ser feito com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético 145 kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,8g, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 130g com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, em especial com a Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS, Resolução nº 273 de 22/09/2005 — ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS e a Resolução nº 344, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) de 2002.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada. Cor: Própria.

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade: máximo de 6,4%. Acidez: máximo de 7,4mg.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade aproximada de 130g (cento e trinta gramas). Obedecendo a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

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

4- Café, tipo torrado

Apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses, embalagem de 500 grs, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá a vácuo de primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, como Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS, Resolução RDC nº 277 de 22/09/2005, Resolução SAA - 30 de 22/06/2007, Resolução SAA - 31 de 22/06/2007, Resolução SAA — 19 de 05/04/2010 e Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: pó homogêneo.

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

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade: em 100g máximo de 5%

Resíduo mineral fixo: em 100g máximo de 5%.

Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v: em 100g máximo de 1%. Extrato aquoso: mínimo de 20%.

Cafeína: mínimo de 0,7%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso nas embalagens primárias de forma legível.

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

EMBALAGEM:

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

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

5- Extrato de tomate

Simples concentrado produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses embalagem de 140 gr. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente, especialmente o Decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, a Resolução RDC nº 352 de 23/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 08/07/03-RDC nº 359 e 360, de 23/12/2003 ANVISA/MS, RDC nº 175 de 08/07/03 — ANVISA/MS, Portaria nº 371, de 04/09/97- MA, RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO OBJETO:

Deverá ser produzido com vegetais sãos e limpos, procedentes de espécies vegetais genuínas.

Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não poderá conter amido e deve ser isento de pele e sementes.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa mole; Cor: própria; vermelha; Odor: próprio;
Sabor: próprio;

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverá atender a legislação vigente.

- pH inferior a 4,5.
- açúcar: máximo de 1% (p/p).
- Cloreto de Sódio (NaCl): máximo de 5% (p/p).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de sacos plásticos atóxicos tipo "sachê", resistente, com fechamento inviolável, hermeticamente fechada de 140g. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

6- Feijão carioca, tipo 1

Feijão grupo: I; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. 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: valor energético 210 kcal a 220 kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros, cor: característica, odor: inodoro e sabor: próprio. NÃO CONTÉM GLUTEN. Constituído, no mínimo, por 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos, sãos e secos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L., que foram submetidos ao beneficiamento, resultando, portanto em produto extra limpo. A embalagem deverá

conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente, especialmente a Instrução Normativa Nº 56 de 24/11/2009 M.A.; Instrução Normativa Nº 12 de 28/03/2008 M.A.; Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS; Portaria 80/92 M.A., Portaria 01/89 M.A., Portaria 10/96 M.A., Resolução 12/78, Lei 6305/75, Decreto 82.110/78, Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, Portaria 329 de 02 de Setembro de 1985 M.A. e Portaria 157/91 M.A.; Lei 9972 de 25 de Maio de 2000; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: grãos inteiros Cor: própria

Odor: característico Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.ausência (crítico)
(Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS).

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

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

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

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

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

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 5 (cinco) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

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

EMBALAGEM:

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

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que

exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

7- Macarrão Penne

Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum, 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. contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente, especialmente: Resolução RDC N° 263 de 22/09/2005; Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007; Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA/MS; Portaria nº 540 de 27/10/1997 da SVS/MS; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- Umidademáximo de 15% (crítico);
- Cocção em água por 15 minutospositiva (crítico);
- Proteínasaproximadamente 12%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

- Corantes artificiais.....ausência (crítico).

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

8 - Óleo de soja

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

CARACTERÍSTICAS DO OBJETO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- Índice de Acidez (mg-KOH/g)menor que 0,2
- Índice de peróxidomáximo de 2,5 meq/kg de óleo

- Impureza insolúveis em éter de petróleo máximo 0,05%
- Índice de saponificação.....189 - 195 mg KOH/g
- Umidade e material volátil.....menor que 0,1%
- Sabõesmenor que 10,0 mg/kg
- Índice de iodo (wijs) 124-139
- Ponto de fumaça.....temperatura mínima de 210° C

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

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

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

9- Sal refinado

Iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/sílico alumínio sódio, acidez 7,50 ph. Pacote de 1kg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto 12.486/78, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo; Decreto 75.697, de 06/05/75, Resolução RDC N°130 de 26/05/03; Resolução RDC N°28 de 28/03/00; Portaria nº 218 de 24/03/1999; Lei N° 6.150 de 03/12/74; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

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

Cor: branca Odor: inodoro

Sabor: característico (salgado)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS:

Umidademáximo de 0,2% (crítico);

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

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

Dosagem de Iodo40 a 60mg de iodo metalóide / kg (crítico).

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Sujidades ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

10- Leite em pó integral

Leite em pó instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante, complexo de mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação Nutricional na porção de 26g mínimo de: Proteína 10g, Cálcio. 300 mg, Ferro 4,2mg, Fósforo 210 mg, Magnésio 126 mg, Potássio 1050mg, Selênio 18 µg, Zinco 3,3 mg e Flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, Vit. E 4,5 mg, Vit. K 36 µg, Vit. B5 1 mg, Vit. B9 120 µg, Vit. B12 0,72 µg e Colina 165 mg. Embalagens: Primária: Saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou Saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 400gr. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e em especial com a: Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360, de 23.12.2003 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 273 de 23/09/2005; Portaria nº 369 de 04/09/1997; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 do MA; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

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

Cor: branco amarelado;

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

Odor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Anexo da Portaria Nº 369, de 04/09/97.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverão atender a portaria nº 369 de 4 de setembro de 1997, sendo: Umidade máximo de 3,5%

Gordura.....mínimo de 26%

Solubilidade.....instantânea.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

Pesquisa de elementos histológicos: Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos histológicos de soja (Glicine sp) e de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo) (crítico).

Observação: os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Ausência de conservadores.

- corantes artificiais ausência (crítico).

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

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

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade de 400g (quatrocentos gramas).

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

ANEXO II
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO GERAL

1. Informações Básicas

Requisição: 202/SAG/2025.

2. Descrição da necessidade

Contratação de empresa especializada para fornecimento de cestas básicas para serem entregues mensalmente para os funcionários afastados, bolsistas 20 horas e participantes do Programa Emergencial de Auxílio-Desemprego de Caráter Assistencial da Prefeitura Municipal de Carapicuíba em atendimento ao disposto na Lei Municipal nº 3.696, de 17 de fevereiro de 2021.

3. Previsão no PCA (Plano de Contratações Anual)

O município de Carapicuíba não possui Plano de Contratações Anual regulamentado e publicado, porém, aquisições desta natureza estão previstas no PPA e LOA.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Fornecimento de cestas básicas mensalmente, contendo os 14 itens prescritos pela Lei nº 2.735, de 28 de junho de 2007.

Item	Descrição
1	Arroz longo fino, agulhinha: Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, 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 1,1 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos integros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 - ma e suas alterações posteriores.
2	Feijão carioca: grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. 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: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros. Cor: características. Odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
3	Óleo de soja refinado 900ml: Óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

4	Açúcar refinado : pacote 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitose e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses
5	Sal refinado: iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196mg/g, aditivos iodo/ prussiato amarelo soda/ sílico alumínio sódio, acidez 7,50 PH
6	Macarrão penne: produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum, 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.
7	Sabonete: aspecto físico sólido, peso 90g, aplicação pele normal.
8	Creme dental: fluoretado 90g.
9	Papel higiênico: pacote com 04 rolos, material fibras celulósicas, comprimento 30m, largura 10 cm. Tipo picotado, quantidade folhas simples, cor branca.
10	Café torrado: apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses, embalagem de 500g.
11	Peixe em conserva: tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, ingredientes óleo comestível, prazo validade 15 meses, lata de 125g.
12	Leite em pó integral instantâneo: enriquecido com vitaminas e minerais: Ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante, complexo de mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação Nutricional na porção de 26g mínimo de: Proteína 10g, Cálcio. 300 mg, Ferro 4,2mg, Fósforo 210 mg, Magnésio 126 mg, Potássio 1050mg, Selênio 18 µg, Zinco 3,3 mg e Flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, Vit. E 4,5 mg, Vit. K 36 µg, Vit. B5 1 mg, Vit. B9 120 µg, Vit. B12 0,72 µg e Colina 165 mg. Embalagens: Primária: Saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou Saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 400gr. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.
13	Biscoito recheado: em um dos seguintes sabores: baunilha/ chocolate/morango. Classificação doce, recheio 130g.
14	Extrato de tomate: simples, concentrado, produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, embalagem de 140g.

5. Levantamento de Mercado e Estimativa de Valor

O levantamento de mercado e estimativa de valor será realizado por meio do Departamento de Licitações e Compras da Secretaria da Fazenda.

6. Estimativa do valor da contratação

A Lei Federal nº 14.133/2021, que dispõe sobre a Lei de Licitações e Contratos, aduz, no inciso

XIII de seu art. 6º, que para fins desta lei, consideram-se “bens e serviços comuns aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado”. Os produtos constantes deste processo possuem características que os qualificam como comuns, por poderem ser definidos conforme especificações usuais de mercado. Além disso, são comercializados usualmente no mercado por uma grande gama de fornecedores, entre distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado, sendo plenamente possível ampla disputa na busca pelo menor preço.

7. Estimativa das quantidades da contratação

As unidades e especificações de itens presentes na tabela constante no item IV — Descrição dos Requisitos da Contratação é justificada com base na Lei nº 2735, de 28 de junho de 2007, que regulamenta a distribuição de Cestas Básicas para atender a demanda tanto dos funcionários afastados, quanto dos funcionários pertencentes ao Programa Emergencial de Auxílio-Desemprego de Caráter Assistencialdo Município de Carapicuíba, conforme a Lei nº3.696, de 17 de fevereiro de 2021.

As quantidades previstas a serem adquiridas tiveram como base a média de consumo em 12 (doze) meses, levando em consideração o volume que ocorre a cada ano:

2023/2024	2025	UNID.	DESCRIPÇÃO
1800	1800	UND	CESTA BÁSICA DE ALIMENTOS

8. descrição da solução como um todo

O serviço solicitado tem por objetivo atender a demanda tanto dos funcionários afastados, quanto dos funcionários pertencentes ao Programa Emergencial de Auxílio-Desemprego de Caráter Assistencial do Município de Carapicuíba, conforme a Lei nº 3.696, de 17 de fevereiro de 2021, está elencada na Relação Base 04/2023, para atender por um período de 12 (doze) meses.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da solução (se aplicável)

A solução poderá ou não ser parcelada em acordo com a necessidade da administração, conforme apuração feita por meio do processo de licitação.

10. Contratações correlatas e/ ou interdependentes

Não há contratações correlatadas e/ ou interdependentes necessárias para o objeto proposto.

11. Resultados pretendidos

A contratação tem por finalidade o perfeito cumprimento de suas funções institucionais, e prover os meios que possibilitem a execução de suas metas, buscando sempre a melhoria dos serviços prestados por este órgão, para o alcance e sucesso no atendimento e cumprimento da Lei nº2735, de 28 de junho de 2007.

O benefício denominado “Cesta Básica”, se destina à suprir parte da alimentação de subsistência do servidor, será inteiramente custeada pelo Município de Carapicuíba.

12. Providências a serem adotadas

Não se aplica.

13. Possíveis impactos ambientais

Os alimentos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

14. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Declaramos viável a presente contratação, pelo oferecimento do benefício “Cesta Básica” em conformidade a Lei nº2735 de 28 de junho de 2007.

ANEXO III QUANTITATIVO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
1	Cesta básica - composição: 2 pacote de açúcar refinado de 1 kg; 2 pacote de arroz agulhinha longo fino tipo 1 de 5 kg; 1 unidade de biscoito recheado de 130 gramas; 1 pacote de café torrado de 500 gramas; 1 unidade de creme dental fluoretado de 90 gramas; 1 unidade de extrato de tomate simples concentrado de 140 gramas; 3 pacotes de feijão tipo 1 classe carioca de 1 kg; 1 pacote de leite em pó de 400 gramas; 2 pacotes de macarrão com ovos de 500 gramas; 3 frascos de óleo de soja refinado de 900 ml; 1 pacote de papel higiênico com 4 rolos de 30 metros de comprimento e 10 cm de largura; 2 latas de peixe em conserva tipo sardinha de 125 gramas; 1 unidade de sabonete de 90 gramas; 1 pacote de sal refinado iodado de 1 kg.	UND	1.800

PROPOSTA PE 94/25

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO GERAL							
LOTE 01							
ITEM	DESCRIPÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	MARCA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar refinado pct 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.	Globo	kg	2			
2	Arroz agulhinha longo fino tipo 1 – 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidade e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g.	Tinarelli	Pacote	10			
3	Feijão tipo 1 tipo classe carioca pacote 1 kg prazo validade 05 (cinco) meses.	Namorado	kg	3			
4	Café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses embalagem de 500 gramas.	Cafe Brasil	Pacote	1			
5	Creme dental fluoretado 90 gramas.	Sorriso	UND	1			
6	Extrato de tomate simples concentrado produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem de 140 gramas.	Stella Doro	UND	1			
7	Biscoito com recheio em um dos seguintes sabores baunilha/chocolate/morango, classificação doce, recheio 130 gramas.	Bauducco	Pacote	1			
8	Leite em pó integral e instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais produto	Mulac	Pacote	1			
					1.800	R\$ 298,00	R\$ 536.400,00



	desidratado, constituído por leite integral e instantâneo com no mínimo três vitaminas, ferro, manganês e zinco, apto à alimentação humana por processos tecnológicos adequados, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. Pacote de 400 gramas.					
9	Macarrão penne: produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semola de trigo durum, ovos e corantes naturais (curcuma e urucum) pacote 500 gramas.	Santa Amalia	Pacote	2		
10	Óleo de soja refinado 900 ml óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	Vila Velha	Frasco	3		
11	Papel higiênico pacote 4 rolos material fibras celulósicas, comprimento 30 metros, largura 10 cm, tipo picotado, quantidade folhas simples, cor branca.	Personal	Pacote	1		
12	Peixe em conserva, tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, ingredientes óleo comestível, prazo validade 15 meses lata de 125 gramas.	Nautique	Lata	1		
13	Sabonete, aspecto físico sólido, peso 90 gramas, aplicação pele normal.	Francis	UND	1		
14	Sal refinado iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/sílico alumínio sódio, acidez 7,50 ph.	Veneza	KG	1		
VALOR TOTAL DO LOTE 01					R\$536.400,00	

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ 536.400,00 (QUINHENTOS E TRINTA E SEIS MIL QUATROCENTOS REAIS)

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA

CONTRATADO: NB COMERCIO LTDA

TERMO DE ATA Nº: 193/25

OBJETO: AQUISIÇÃO DE CESTA BÁSICA

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 à 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 extraíndo 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 Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2024, 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.

Município de Carapicuíba, 23 de dezembro de 2025.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: **José Roberto da Silva**

Cargo: Prefeito

CPF: 015.146.358-10

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: **José Roberto da Silva**
Cargo: Prefeito
CPF: 015.146.358-10

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: **José Roberto da Silva**
Cargo: Prefeito
CPF: 015.146.358-10

Assinatura: _____

Nome: **Luis Augusto Borsoe**
Cargo: Secretário de Administração Geral
CPF: 277.299.168-78

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: **Roberto Soares Brito**
Cargo: Representante legal
CPF: 011.927.641-02

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **Luis Augusto Borsoe**
Cargo: Secretário de Administração Geral
CPF: 277.299.168-78

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: **Luis Augusto Borsoe**
Cargo: Secretário de Administração Geral
CPF: 277.299.168-78

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscalizar Contrato

Nome: **Rosangela Aparecida dos Santos**

Cargo: Auxiliar Administrativo

CPF: 177.112.848-88

Assinatura: _____

PREGOEIRA:

Nome: **Leydiane Ferreira dos Santos**

Cargo: Auxiliar Administrativo

CPF: 409.206.328-82

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e de Notificação 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 de Notificação, será ele objeto de notificação específica.