



MUNICÍPIO DE GUAÍRA  
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”  
DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guairá - Estado de São Paulo

[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br)

e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



## PREGÃO ELETRÔNICO 36/2025

CONTRATANTE:  
MUNICIPIO DE GUAIRA/SP  
CNPJ: 48.344.014/0001-59

### OBJETO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

### VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R\$ 7.598.525,85

### DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 27/06/2025 às 09h (horário de Brasília)

### CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item

### MODO DE DISPUTA:

Aberto e fechado

### PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

ESCLARECIMENTOS: Diretamente pela plataforma de licitações – <https://licitamaisbrasil.com.br/> > edital PREGÃO ELETRONICO 36/2025 > Telefones/E-mail: (17) 3332-5142 – [licitacao@guaira.sp.gov.br](mailto:licitacao@guaira.sp.gov.br) ou [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)

Horário de funcionamento: 10 AS 16 HORAS.



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

## Sumário

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. DO OBJETO .....                                                                 | 4  |
| 2. DO REGISTRO DE PREÇOS .....                                                     | 6  |
| 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....                                               | 7  |
| 4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO .....               | 9  |
| 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA .....                                              | 12 |
| 6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES<br>13 |    |
| 7. DA FASE DE JULGAMENTO .....                                                     | 17 |
| 8. DA FASE DE HABILITAÇÃO .....                                                    | 19 |
| 9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS .....                                              | 24 |
| 10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....                                        | 23 |
| 11. DO CONTRATO .....                                                              | 24 |
| 12. DO REAJUSTE DO CONTRATO .....                                                  | 24 |
| 13. GESTÃO DO CONTRATO .....                                                       | 25 |
| 14. DOS RECURSOS.....                                                              | 25 |
| 15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO .....                                             | 26 |
| 16. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.....                                                    | 27 |
| 17. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO .....                                         | 30 |
| 18. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....                                  | 34 |
| 19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO .....                    | 37 |
| 20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....                                                   | 37 |
| 21. COMUNICAÇÃO COM A EMPRESA .....                                                | 38 |



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 95/2025**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025**  
**EDITAL Nº 43/2025**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 31/2025**

**Município de Guaíra/SP**

**CNPJ sob o nº 48.344.014/0001-59**

Torna-se público que o Município de Guaíra/SP, órgão público, inscrito no CNPJ sob o nº 48.344.014/0001-59, com sede na Av. Gabriel Garcia Leal, nº 676 - Bairro: Maracá, neste ato representada pelo Exmo. Sr. ANTONIO MANOEL DA SILVA JUNIOR, Prefeito do Município, que por meio da Diretoria de Compras, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, bem como a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se subsidiariamente o regulamento do Decreto Municipal nº 6524, de 07 de Novembro de 2022, Decreto Municipal nº 6525 de 07 de novembro de 2022, Decreto Municipal nº 6526 de 07 de Novembro de 2022, Decreto Municipal nº 6527 de 07 de novembro de 2022, Decreto Municipal nº 6528 de 07 de novembro de 2022, Decreto Municipal nº 6536 de 09 de novembro de 2022, Decreto Municipal nº 7429/2025 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

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

**Início do recebimento das propostas iniciais:**

A partir das 8h do dia **13 de junho** de 2025 até 08h50 do dia 27 de junho de 2025.

**Termino do recebimento das propostas iniciais:**

Até 08h50 do dia **27** de junho de 2025.

**Início da Disputa de Preços:**

**Dia 27 de junho** de 2025 às 9h00.

As informações e os procedimentos desta licitação serão executados pela Diretoria de Compras e Licitações, sito à Av. Gabriel Garcia Leal, nº 676, Bairro Maracá. Comunicações pelo telefone (17) 3330-5142, através do e-mail: [licitacao@guaira.sp.gov.br](mailto:licitacao@guaira.sp.gov.br) ou [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br) através da Internet pelo site da Oficial do Município de Guaíra/SP: <https://www.guaira.sp.gov.br/licitacao/categoria/33/pregao-eletronico/> ou pelo site da Plataforma de Licitações no link: <https://licitamaisbrasil.com.br>



## 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** conforme condições, quantidades, exigências e especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I), parte integrante e inseparável deste Edital. As especificações técnicas, **critérios de qualidade, condições de fornecimento, garantias e demais exigências encontram-se detalhadamente descritos no Termo de Referência**, cuja observância integral é obrigatória por parte das licitantes, sob pena de desclassificação e/ou inexecução contratual.

1.2. A licitação será dividida em 223 (Duzentos e vinte três) itens, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico.

## 2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

## 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados que estiverem previamente credenciados do Sistema de Compras da LICITA MAIS BRASIL, pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus ANEXOS.

3.1.1. Os interessados deverão atender as condições exigidas no cadastramento da LICITA MAIS BRASIL até a data prevista para recebimento das propostas.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.



3.5. Considerando os diversos processos licitatórios anteriores realizados na forma de exclusividade para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), os quais se mostraram infrutíferos, com pregões fracassados e ausência de propostas válidas, esta licitação será realizada em ampla concorrência.

3.6. Tal decisão está fundamentada na necessidade premente de aquisição de gêneros alimentícios essenciais para garantir a continuidade da merenda escolar da rede municipal, a alimentação das unidades geridas pela Diretoria de Assistência, Desenvolvimento e Inclusão Social (DADIS), o fornecimento regular ao Zoológico Municipal, bem como o atendimento a outros setores públicos que dependem destes insumos.

3.7. E consoante ao art. 49, inciso III da Lei Complementar nº 123/2006, corrobora com o presente caso, ou seja, restou demonstrado que tal cota para Microempresas é totalmente inviável para garantir a eficiência e a continuidade dos serviços públicos.

3.8. Ademais, a Lei nº 14.133/2021 reforça que o procedimento licitatório deve assegurar a melhor relação custo-benefício para a Administração, priorizando a eficiência e o atendimento ao interesse público, justificando, portanto, a realização do certame em ampla concorrência.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

- 3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.9.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.9.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.9.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.9.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato,



ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

3.9.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.9.9. *pessoas jurídicas reunidas em consórcio*;

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

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

3.10. O impedimento de que trata o item 3.9.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.2 e 3.9.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.13. O disposto nos itens 3.9.2 e 3.9.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.14. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).



3.15. A vedação de que trata o item 3.9.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

4.1. *Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.*

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.2 e 8.16.1 deste Edital.

4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

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

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

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

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).





4.6. 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 n.º 14.133, de 2021.

4.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e





4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. *Valor unitário do item;*

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

**5.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.**

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.*



5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.**

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.



6.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de 1% (um por cento) do valor estimado.**

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa Aberto e Fechado.

6.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.



6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

6.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:



6.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.19.2.2. empresas brasileiras;

6.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

**6.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.**

6.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.20.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.20.4. ***O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação***



*realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.*

6.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

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

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

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

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. 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 **Erro! Fonte de referência não encontrada.** e 4.6 deste edital.





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

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.7.1. Contiver vícios insanáveis;
- 7.7.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.7.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.7.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.7.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

- 7.8.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.8.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

7.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

- 7.10.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.





7.11. *Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.*

7.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.13. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.14. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.15. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.16. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

## **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#), são os que seguem abaixo:

### **8.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

8.2.1. No caso de Empresário Individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

8.2.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

8.2.3. No caso de Sociedade Empresária ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;



8.2.4. No caso de Sociedade Simples: Ato Constitutivo devidamente inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.2.5. No caso de ME/EPP: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de ME/EPP segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração - DREI;

8.2.6. No caso de Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.2.7. No caso de Cooperativa: Ata de Fundação e Estatuto Social em vigor, com a ata da assembléia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o Art. 107 da Lei nº 5.764/1971;

8.2.8. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização; (Caso o licitante seja dispensado de tal registro, por força de dispositivo legal, deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da lei).

8.2.8.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **8.3. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

8.3.1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.3.2. Inscrição no cadastro de contribuintes (municipal e/ou estadual), relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.3.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.3.4. Prova de regularidade para com a (Fazenda Municipal e/ou Estadual), do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



8.3.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

8.3.6. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou certidão positiva com efeitos de negativa.

8.3.7. O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (Modelo declaração não emprega menor Anexo V)

8.3.8. O licitante ME/EPP/MEI, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

#### 8.4. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

8.4.1. Autorização de Funcionamento emitida pela ANVISA / MS (Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Ministério da Saúde), no ramo de atividade objeto da licitação para qual intencionar proposta, que comprove sua habilitação e validade para o exercício das atividades, exceto para o(s) item(s) que não possui essa obrigatoriedade. (Deverá apresentar comprovação a exceção).

8.4.2. Licença de Funcionamento Estadual ou Municipal, emitida pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde Estadual ou Municipal, da sede do licitante, que comprove sua habilitação e validade para o exercício das atividades quando o item descrito (sua natureza) exigir tais documentações.

#### 8.5. **DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

8.5.1. Declaração de que atende aos requisitos de Habilitação, conforme modelo ANEXO V.

8.5.2. Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante (expedida no prazo de 90 (noventa) dias a contar da sessão), após a fase de habilitação.

8.5.3. Declaração de enquadramento DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA; EMPRESA DE PEQUENO PORTE, MICRO EMPRESÁRIO INDIVIDUAL, conforme modelo do ANEXO VI;



- 8.5.4. Declaração de que a empresa não integra em seu corpo social, nem no quadro funcional, empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Pública -, conforme modelo ANEXO V.
- 8.5.5. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, conforme modelo ANEXO V.
- 8.5.6. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, conforme modelo ANEXO VII.
- 8.6. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 8.7. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 8.8. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 8.8.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de **30 %**, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 8.9. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por autenticação digital.
- 8.10. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 8.11. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 8.12. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.



8.13. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.14. A habilitação será verificada por meio da plataforma de licitações LICITA MAIS BRASIL, nos documentos por ele abrangidos.

8.14.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.15. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma de licitações LICITA MAIS BRASIL e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.15.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

8.16. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.16.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados na plataforma de licitações LICITA MAIS BRASIL serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 horas**, prorrogável de acordo com o prazo definido pelo pregoeiro, sendo tal prazo informado em sessão.

8.16.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

8.17. A verificação dos documentos na plataforma de licitações LICITA MAIS BRASIL somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.17.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.



- 8.17.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 8.18. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):
- 8.18.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 8.18.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.19. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.20. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.16.1.
- 8.21. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 8.22. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- 8.23. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## 9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, **cujo prazo de validade é de 12 (doze) meses**, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.





9.2. A vigência da Ata poderá ser prorrogada uma única vez, por igual período, desde que comprovado que essa medida representa preço vantajoso para a Administração, conforme expressamente autorizado pelo art. 84, caput, da Lei nº 14.133/2021.

9.3. Tal prorrogação deverá ser mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo, demonstrando a vantajosidade financeira; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.4. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.5. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.6. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.7. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.8. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

9.9. Por fim, com fundamento no art. 86 caput, da Lei Federal nº 14.133/2021, fica autorizada a adesão à Ata de Registro de Preços pelas autarquias vinculadas ao Município de Guaíra, a saber:

(I) Departamento de Água e Esgoto de Guaíra (DEAGUA)

(II) Fundo Municipal de Previdência dos Servidores Públicos de Guaíra (GUAIRAPREV).

9.10. A adesão será limitada às condições estabelecidas neste Edital e na Ata, observando-se os quantitativos disponíveis e a vigência do registro, sendo vedada a ampliação do objeto. A eventual contratação será de responsabilidade exclusiva das referidas autarquias.





## **10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

- 10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.
- 10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
  - 10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
  - 10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
  - 10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- 10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
  - 10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.



## 11. DO CONTRATO

11.1. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização). O prazo de vigência da contratação é de 90 (noventa) dias prorrogável na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

11.2.1. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

11.2.3. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

11.2.4. O Fornecedor deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de HABILITAÇÃO e qualificação exigidas na licitação.

11.2.5. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida pelo mesmo gestor da Ata de Registro de Preços representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

## 12. DO REAJUSTE DO CONTRATO/ATA

12.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

12.1.1. O orçamento estimado pela Administração baseou-se nas cotações elaboradas com base em orçamentos datada 04/06/2025.

12.2. Após o interregno de UM ANO, poderão ser reajustados mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.



12.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

12.5. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

12.6. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

12.7. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

12.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

### 13. GESTÃO DO CONTRATO

13.1. A execução do objeto licitado será acompanhada por servidor designado nos autos, conforme condições previstas no Termo de referência e Memorial Descritivo.

### 14. DOS RECURSOS

14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

14.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

14.3.2. **o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.**

14.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;



14.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

14.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

14.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

14.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://licitamaisbrasil.com.br/> e no site oficial do Município no link: [www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br)

## **15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

15.1. Conforme art. 71 da Lei nº 14.133/2021, encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- 15.1.1. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- 15.1.2. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- 15.1.3. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- 15.1.4. Adjudicar o objeto e homologar a licitação

15.2. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa (art. 71, § 1º da Lei nº 14.133/2021).



15.3. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado (art. 71, § 2º da Lei nº 14.133/2021).

15.4. Nos casos de anulação e revogação, será assegurada a prévia manifestação dos interessados (art. 71, § 3º da Lei nº 14.133/2021).

15.5. A anulação do processo licitatório induz à da ata de registro de preços e do contrato.

15.6. Os licitantes não terão direito a indenização em decorrência da anulação do processo licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

## 16. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Para o caso de ser contratado o fornecimento, as despesas decorrentes serão suportadas por recursos de dotação própria na vigente lei orçamentária, com a seguinte classificação contábil:

4 124 0007 2002 0000 Operacionalização dos Serviços de Controle Interno  
03 092 0008 2003 0000 Manutenção dos Serviços da Procuradoria Municipal  
05 153 0009 2004 0000 Manutenção dos Serviços da Junta do Serviço Militar  
06 182 0009 2005 0000 Manutenção da Guarda Civil Municipal  
04 122 0004 2006 0000 Gestão do Departamento de Pessoal e de Atos Administrativos  
04 122 0010 2009 0000 Manut. do Gabinete do Prefeito e Dependências  
04 131 0003 2010 0000 Manutenção dos serviços de comunicação e ouvidoria  
24 131 0003 2012 0000 Despesas com Propaganda Institucional  
04 122 0004 2014 0000 Gestão de Compras e Licitações  
04 123 0005 2015 0000 ARRECADAÇÃO, GESTÃO CONTÁBIL E FINANCEIRA  
04 122 0004 2284 0000 Manutenção do Departamento de Patrimonio  
04 122 0004 2018 0000 MANUTENÇÃO DO DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO  
19 126 0004 2016 0000 Gestão de serviços de Tecnologia da Informação  
04 452 0011 Obras, Infraestrutura Urbana e Serviços Públicos  
15 125 0011 2286 0000 Manutenção de Projetos e amento de Projetos e Fiscalização  
15 451 0011 2285 0000 Manutenção do Departamento de Projetos de Projetos  
04 122 0011 2020 0000 Manutenção da Seção de Trânsito  
26 452 0011 2021 0000 Operacionalização do Trânsito e Mobilidade Urbana  
04 452 0011 2024 0000 Manutenção do Departamento de Obras e Serviços Urbanos  
04 122 0011 2024 0000 Manutenção do Departamento de Obras e Serviços Urbanos  
15 451 0011 2025 0000 Manutenção e Conservação de Próprios Municipais  
15 452 0011 2022 0000 Manutenção dos serviços de Limpeza Publica  
15 452 0011 2023 0000 Manut. Serv. Parques Jardins Parq. Maraca e Cemitério  
15 452 0011 2104 0000 Manut. Serv. Parques Jardins Parq. Maraca e Cemitério  
04 122 0004 2105 0000 Manutenção De Zeladoria  
12 122 0006 Desenvolvimento da Educação Básica de Qualidade  
12 361 0006 2028 0000 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL  
12 361 0006 2031 0000 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL - RECURSOS DO SALÁRIO-  
EDUCAÇÃO (QSE)  
12 365 0006 2032 0000 MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHES  
12 365 0006 2036 0000 MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLAS  
12 365 0006 2032 0000 MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHES



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

13 392 0018 2057 0000 Manut. da Coordenadoria da Cultura e Dependências  
13 392 0018 2058 0000 Encargos com Promoções Cívicas e Culturais  
13 392 0018 2097 0000 Manutenção do Fundo Municipal de Cultura  
23 695 0017 2287 0000 Manutenção do Serviço de Turismo  
23 695 0017 2089 0000 EVENTOS E FESTIVIDADES  
27 812 0026 2060 0000 Manutenção do Departamento de Esportes e Lazer  
10 122 0022 2063 0000 Gestão da Secretária de Saúde  
10 304 0023 2064 0000 MANUTENÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
10 305 0023 2065 0000 MANUTENÇÃO DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA  
10 305 0023 2066 0000 Manutenção do Depto Zoonoses  
18 542 0025 2067 0000 Manutenção do bem-estar animal  
10 301 0021 2069 0000 Manutenção da Atenção Básica  
10 301 0021 2070 0000 Man da Atenção Básica - Recurso Estadual  
10 301 0021 2071 0000 Man da Atenção Básica - Recurso Federal  
10 301 0024 2068 0000 Manutenção do Departamento Odontológico  
10 301 0024 2072 0000 Manutenção do Centro de Especialidades Odontológicas  
10 302 0021 2073 0000 Manutenção da Assistência Especializada  
10 302 0021 2074 0000 Manutenção da Assistência Especializada - Recurso federal  
10 303 0021 2076 0000 Assistência Farmacêutica  
08 122 0013 2077 0000 Manutenção da Assistência Social Geral  
08 241 0014 2079 0000 Proteção Social Básica - Recurso Estadual  
08 241 0015 2081 0000 Proteção Social Especial - Recurso Próprio  
08 241 0015 2083 0000 Proteção Social Especial - Recurso Federal  
08 242 0015 2081 0000 Proteção Social Especial - Recurso Próprio  
08 242 0015 2083 0000 Proteção Social Especial - Recurso Federal  
08 243 0014 2080 0000 Proteção Social Básica - Recurso Federal 08 243 0015 2081 0000 Proteção Social Especial - Recurso Próprio  
08 244 0014 2078 0000 Proteção Social Básica - Recurso Próprio  
08 244 0014 2079 0000 Proteção Social Básica - Recurso Estadual  
08 244 0014 2080 0000 Proteção Social Básica - Recurso Federal 08 241 0015 2081 0000 Proteção Social Especial - Recurso Próprio  
08 244 0015 2083 0000 Proteção Social Especial - Recurso Federal  
14 243 0010 2085 0000 Manut. Fundo Mun. dos Direitos da Criança e Adolesc.  
20 605 0016 2091 0000 Manutenção do Agronegócio  
18 542 0025 2094 0000 Manutenção Zoológico  
18 542 0025 2095 0000 Manutenção do Meio Ambiente  
04 244 0010 2096 0000 Manut.do Fundo Social de Solidariedade  
Manutenção da Administração da Assistência Social (010801 -Fichas 486, 487)  
Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social/Assistência do Idoso (010802 – Fichas 521, 528, 514)  
Assistência a Pessoa Com Deficiência (010802 – Fichas 502)  
Assistência à Criança e ao Adolescente (010803 – Fichas 545)  
Funcional 27.812.0026.2098.0000 – Material de Consumo – Promoção de Eventos Esportivos  
Funcional 18.542.0025.2094.0000 – Manutenção do Zoológico  
12.362.0027.2049.0000 – Merenda Escolar Ensino Médio  
12.367.0027.2100.0000 – Merenda Escolar Ed Especial – Recursos do FNDE  
12.361.0027.2047.0000 – Merenda Escolar Ensino Fundamental – Recursos FNDE  
12.365.0027.2056.0000 – Merenda Escolar Pré Escola – Recursos FNDE  
12.365.0027.2055.0000 – Merenda Escolar Pré Escola – Salário QSE  
10 302 0021 2073 0000 Manutenção da Assistência Especializada  
10 302 0021 2074 0000 Manutenção da Assistência Especializada - Recurso Federal  
10 302 0021 2289 0000 Manutenção do CAPS –





ou outras que vierem a substituir, utilizando FONTE DE RECURSO: MUNICIPAL, ESTADUAL E FEDERAL.

16.1. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar.

## **17. CRITÉRIOS DE MEDICAÇÃO E PAGAMENTO**

### **RECEBIMENTO DO OBJETO**

17.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

17.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

17.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

17.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.

17.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

17.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela



Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

17.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **LIQUIDAÇÃO**

17.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

17.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 17.10.1. o prazo de validade;
- 17.10.2. a data da emissão;
- 17.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 17.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 17.10.5. o valor a pagar; e
- 17.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

17.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, que deverá ser encaminhada junto com a nota, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.13. A Administração deverá realizar consulta para:

- 17.13.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;



17.13.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

17.14. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

17.14.1. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

17.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

17.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

17.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

## **PRAZO DE PAGAMENTO**

17.18. O pagamento será efetuado no prazo **20 (vinte) dias** contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

17.19. O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

17.20. O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

17.21. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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



17.23. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

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

17.25. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

17.26. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice ***inflacionário do IPCA*** de correção monetária.

## **FORMA DE PAGAMENTO**

17.27. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado **PREFERENCIALMENTE** nas AGENCIAS do BANCO DO BRASIL E CAIXA ECONOMICA FEDERAL.

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

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

17.28.2. Nos termos da Instrução Normativa RFB 2.145/2023, que altera a Instrução Normativa 1.234/2012, poderá incidir a Retenção na Fonte do Imposto de Renda no momento do pagamento a **PESSOAS JURÍDICAS PELO FORNECIMENTO DE BENS OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM GERAL, INCLUSIVE OBRAS DE CONSTRUÇÃO CIVIL**.

17.28.3. Tal Retenção do Imposto de Renda não se aplica as empresas optantes pelo **SIMPLES NACIONAL E MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS**, ou seja, somente haverá retenção do Imposto de Renda nas empresas enquadradas no Regime de Tributação pelo Lucro Real ou Lucro Presumido.

17.28.4. A pessoa jurídica fornecedora do bem ou prestado do serviço amparado por isenção, não incidência ou alíquota zero, deve informar o enquadramento legal de tal benefício no respectivo documento fiscal, sob pena de a retenção do imposto sobre a renda ser efetuado sobre o valor total do documento fiscal, no percentual correspondente a natureza do bem ou do serviço prestado de acordo com o Anexo I da Instrução Normativa 1.234/12.



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

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

## **18. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

18.1.1. 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;

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

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

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

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

18.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

18.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

18.1.5. fraudar a licitação

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

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

18.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;



18.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

18.2.1. advertência;

18.2.2. multa;

18.2.3. impedimento de licitar e contratar e

18.2.4. 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.

18.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

18.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

18.3.2. as peculiaridades do caso concreto

18.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

18.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

**18.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.**

**18.4.1. Para as infrações previstas nos itens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.**

**18.4.2. Para as infrações previstas nos itens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.**

18.5. 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.

18.6. 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.

18.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, quando





não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

18.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3 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.

18.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 18.1.3, 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.

18.10. 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.

18.11. 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.

18.12. 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.

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

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



## **19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

19.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

19.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

19.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: plataforma de licitações LICITAMAIŠ BRASIL no link: <https://licitamaisbrasil.com.br/>

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

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

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

## **20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

20.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

20.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

20.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.



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

20.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

20.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://licitamaisbrasil.com.br/> e <https://guaira.sp.gov.br/>

20.11. O presente instrumento foi construído com base no modelo padrão disponibilizado pela Advocacia-Geral da União (AGU), por meio da Consultoria-Geral da União (CGU) e sua Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos. Trata-se do Edital modelo para Pregão Eletrônico, regido pela Lei nº 14.133, de 2021, e sua versão mais recente (ABR/2025) conta com a aprovação da Secretaria de Gestão e Inovação.

20.12. **Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:**

- 20.12.1. ANEXO I - Termo de Referência
- 20.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços
- 20.12.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato
- 20.12.4. *ANEXO IV – Modelo de Proposta de Preços*
- 20.12.5. *ANEXO V – Modelo de Declaração completa*
- 20.12.6. *ANEXO VI – Modelo de Declaração de Enquadramento ME/EPP/MEI*
- 20.12.7. *ANEXO VII – Modelo de Declaração independente de proposta*

## **21. COMUNICAÇÃO COM A EMPRESA**

21.1. Após o término do Certame, toda comunicação (envio de Contrato / Ata Fornecedor / Notificação / Comunicado) entre o Município de Guaíra/SP e a Licitante Vencedora será feito através de e-mail/telefone. Favor manter os dados atualizados.

Guaíra/SP, 11 de junho de 2025.



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guairá - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

---

Antônio Manoel da Silva Junior  
Prefeito



**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**TERMO DE REFERÊNCIA – Lei 14.133/2021**

**1 - DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei nº 14.133/2021).**

**Aquisição de Gêneros Alimentícios (Hortifrutigranjeiros, Estocáveis, Perecíveis)**

| ITEM | DESCRIÇÃO FRUTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | UNIDADE | QUANT<br>MIN | QUANT<br>MAX |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------------|
| 1    | <b>ABACATE:</b> Fruta in natura, madura, frutos com tamanho médio e uniforme, grau máximo de evolução, íntegra, sem fermento, manchas ou defeitos, devem ser firmes e com brilho, polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Ausência de sujidades, parasitos, amassados e sinais de apodrecimento.<br><br>Cod. 018.000.513                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG      | 120          | 610          |
| 2    | <b>ABACAXI PÉROLA EXTRA:</b> Pesando 1 kg. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer à legislação vigente.<br><br>Cod. 018.000.646                                   | UN      | 1000         | 5480         |
| 3    | <b>BANANA MAÇÃ:</b> Originário de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, Legislação Vigente.<br><br>Cod. 018.000.078 | KG      | 650          | 3250         |
| 4    | <b>BANANA NANICA EXTRA:</b> Originário de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não                                                                                                                     | KG      | 4360         | 21800        |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |      |      |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|------|
|   | empedrada, tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, obedecer a Legislação Vigente.<br><br>Cod. 018.000.160                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |      |      |
| 5 | <b>BANANA PRATA:</b> Originário de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, obedecer a Legislação Vigente.<br><br>Cod. 018.000.207    | KG | 220  | 1100 |
| 6 | <b>COCO SECO INTEIRO</b> Originário de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, obedecer a Legislação Vigente<br><br>Cod. 017.000.157 | KG | 20   | 100  |
| 7 | <b>GOIABA VERMELHA</b> Originário de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, obedecer a Legislação Vigente<br><br>Cod. 017.000.105   | KG | 1000 | 5120 |
| 8 | <b>LARANJA PÊRA EXTRA:</b> Peso médio 200 g, procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões conforme a legislação vigente.                                                                           | KG | 1000 | 5200 |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |      |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-------|
|    | Cod. 018.000.931                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |      |       |
| 9  | <b>LIMÃO TAITI EXTRA:</b> Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme.<br><br>Cod. 018.000.420                                                                                                                                                                                                                         | KG | 30   | 150   |
| 10 | <b>MAÇÃ RED OU ARGENTINA:</b> Coloração Avermelhada e brilhante - de 1ª qualidade. Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. PADRÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.<br><br>Cod 018.000.417 | KG | 720  | 3620  |
| 11 | <b>MAÇÃ GALA / FUJI EXTRA:</b> Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme, categoria 2. PADRÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.<br><br>Cod 018.000.932                                        | KG | 2000 | 10300 |
| 12 | <b>MAÇÃ NACIONAL EXTRA:</b> Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme, categoria 2. PADRÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.<br><br>Cod 018.000.611                                           | KG | 200  | 1000  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |      |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-------|
| 13 | <p><b>MAMÃO FORMOSA EXTRA:</b> Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões conforme legislação vigente.</p> <p>Cod. 018.000.853</p>   | KG | 560  | 2800  |
| 14 | <p><b>MAMÃO PAPAIA:</b> EXTRA. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões conforme legislação vigente.</p> <p>Cod. 018.000.695</p>     | KG | 560  | 2810  |
| 15 | <p><b>MANGA:</b> Fruta in natura, madura, frutos com tamanho médio e uniforme, grau máximo de evolução, íntegra, sem ferimento, manchas ou defeitos, devem ser firmes e com brilho, polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Ausência de sujidades, parasitos, amassados e sinais de apodrecimento.</p> <p>Cod. 018.000.855</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | KG | 2300 | 11600 |
| 16 | <p><b>MARACUJÁ AZEDO EXTRA:</b> Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões conforme legislação vigente.</p> <p>Cod. 018.000.934</p> | KG | 240  | 1230  |
| 17 | <p><b>MARACUJÁ DOCE EXTRA:</b> Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica ou</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG | 100  | 500   |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |      |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|
|    | provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.<br><br>Cod. 018.001.258                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |      |       |
| 18 | <b>MELANCIA EXTRA:</b> Peso médio 10 kg Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau de maturação ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões conforme legislação vigente.<br><br>Cod. 018.000.935 | KG  | 4180 | 20900 |
| 19 | <b>MELÃO:</b> fruto de plantas sã, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientes desenvolvimentos com aspectos típicos da variedade, aroma e sabor. Não serão permitidos perfurações, cortes e estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ser de colheita recente, uniformes no tamanho e cor livre de terra aderente a casca e resíduos de fertilizantes, isento de parasitas e larvas, ponto de maturação e características sanitárias conforme a legislação vigente.<br><br>Cod. 018.000.308                                                                                                                                                                                                                            | KG  | 1860 | 9300  |
| 20 | <b>MORANGO:</b> de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita ser manipulado, transportado e consumido. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução vigente. 300 gramas.<br><br>Cod. 018.000.937                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BDJ | 790  | 3980  |
| 21 | <b>MORANGO CONGELADO:</b> Fruta congelada, madura, frutos com tamanho médio e uniforme, grau máximo de evolução, íntegra, sem ferimento, manchas ou defeitos, devem ser firmes e com brilho, polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Ausência de sujidades, parasitos, amassados e sinais de apodrecimento e pacote pesando 1KG.<br><br>Cod. 018.001.239                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG  | 40   | 200   |
| 22 | <b>PERA WILIAN:</b> Fruta in natura, madura, frutos com tamanho médio e uniforme, grau máximo de evolução, íntegra, sem ferimento, manchas ou defeitos, devem ser firmes e com brilho, polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Ausência de sujidades, parasitos, amassados e sinais de apodrecimento.<br><br>Cod. 018.000.938                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG  | 600  | 3000  |
| 23 | <b>TANGERINA PONKAN:</b> Fruta in natura, madura, frutos com tamanho médio e uniforme, grau máximo de evolução, íntegra, sem ferimento, manchas ou defeitos, devem ser firmes e com brilho, polpa firme e intacta, sem danos físicos ou                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | KG  | 1440 | 7200  |



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |    |     |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----|
|    | mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Ausência de sujidades, parasitos, amassados e sinais de apodrecimento.<br>Cod. 018.000.020                                                                                                                                                                                                                                |    |    |     |
| 24 | <b>UVA RUBI:</b> Fruta in natura, madura, frutos com tamanho médio e uniforme, grau máximo de evolução, íntegra, sem fermento, manchas ou defeitos, devem ser firmes e com brilho, polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Ausência de sujidades, parasitos, amassados e sinais de apodrecimento.<br>Cod. 018.000.832 | KG | 50 | 250 |

|    | DESCRIÇÃO VERDURAS e LEGUMES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE | QUANT<br>MIN | QUANT<br>MÁX |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------------|
| 25 | <b>ABÓBORA CABOTIÁ:</b> descascada, higienizada, embalada à vácuo, cortadas em cubos, em embalagem plástica de polietileno, pesando 1 kg. A embalagem deve conter rótulo, tendo as seguintes informações: Lista de ingredientes, Peso líquido, Identificação de origem: Nome e endereço do fabricante, Identificação do lote, Prazo de validade.<br>Cod. 018.000.533                                                                                                                                                                                                  | KG      | 550          | 2750         |
| 26 | <b>ABÓBORA MORANGA:</b> de elevada qualidade, apresentar uniformidade quanto ao tamanho. Cor, sabor e aroma, características de variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conter corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas obedecendo legislação correspondente. Isento de sujidades, parasitas e larvas<br>Cod. 017.000.162  | KG      | 240          | 1200         |
| 27 | <b>ABOBRINHA VERDE:</b> de elevada qualidade, apresentar uniformidade quanto ao tamanho. Cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conter corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas obedecendo legislação correspondente. Isento de sujidades, parasitas e larvas.<br>Cod. 018.000.261 | KG      | 330          | 1650         |
| 28 | <b>ACELGA</b> primeira linha. Não apresentar os defeitos como: murcho, amarelado e manchado.<br>Cod. 018.000.772                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG      | 100          | 500          |
| 29 | <b>ALFACE</b> elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo                                                                                                                                                                                                                                               | KG      | 70           | 350          |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |      |      |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|------|
|    | devem ser frescas e abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasita e larvas<br><br>Cod. 018.000.740                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |      |      |
| 30 | <b>ALHO</b> grão nacional ou importado. Classificação sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor característicos, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação cabível<br><br>Cod. 018.000.503                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | KG | 530  | 2645 |
| 31 | <b>ALMEIRÃO</b> primeira linha. Não apresentar os defeitos como: murcho, amarelado e manchado.<br><br>Cod. 018.000.978                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG | 140  | 700  |
| 32 | <b>BATATA BENEFICIADA LISA EXTRA</b> tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Ser isenta de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer à legislação vigente<br><br>Cod. 018.000.130                                                                                                                                 | KG | 1700 | 8520 |
| 33 | <b>BATATA DOCE ROSADA</b> de primeira qualidade, casa lisa, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana com ausência de sujidades, parasitas e larvas<br><br>Cod. 017.000.154                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | KG | 210  | 1050 |
| 34 | <b>BERINJELA</b> fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Intacta e limpa.<br><br>Cod. 018.000.317                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | KG | 190  | 950  |
| 35 | <b>BETERRABA SEM FOLHA EXTRA</b> tamanho uniforme. Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer às seguintes condições: serem de colheita recente, serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência, estarem livres de enfermidades, estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes, | KG | 480  | 2400 |



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |      |      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|------|
|    | a polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto às características microbiológicas, devem obedecer à legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitas e larvas<br><br>Cod. 018.000.479                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |      |      |
| 36 | <b>BROCOLIS:</b> brócolis em maços pesando 1kg cada, fresco, in natura, inteiro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sújidas, parasitas e larvas. Para consumo na semana.<br><br>Cod. 018.000.703                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | KG | 120  | 600  |
| 37 | <b>CEBOLA</b> classificação média, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer à legislação vigente. Quanto às características microscópicas, não deverá apresentar sujidades e parasitas<br><br>Cod. 018.000.469                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG | 1500 | 7540 |
| 38 | <b>CENOURA EXTRA:</b> Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência, estarem livres de enfermidades, estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto às características microbiológicas, os tubérculos devem obedecer aos padrões conforme legislação vigente. Quanto às características microscópicas, não deverá apresentar sujidades, parasitas e larvas<br><br>Cod. 018.000.186 | KG | 1220 | 6110 |
| 39 | <b>COUVE FLOR:</b> couve -flor unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. para consumo na semana.<br><br>Cod. 018.000.462                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | KG | 460  | 2300 |
| 40 | <b>COUVE MAÇO:</b> in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. para consumo na semana. couve em maço<br><br>Cod. 018.000.313                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | KG | 310  | 1550 |
| 41 | <b>CHUCHU:</b> in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. para consumo na semana.<br><br>Cod: 018.000.465                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG | 600  | 3000 |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |     |      |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|------|
| 42 | <p><b>ERVILHA FRESCA CONGELADA:</b> Ervilha in natura congelada, pacotes de 2 a 3 kg. Ervilha congelada a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Grãos livres de impurezas (corpo <b>estranho</b> e/ou pragas) . Admitem-se pedaços de vegetais oriundos da planta de ervilha de 0,5 a 1 %. Odor característico de ervilha fresca , cor verde-claro, uniformemente distribuído, característico de ervilha fresca, consistência não fibrosa . Embalagem primária: Sacos de Polietileno, embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 18 meses a partir da data de fabricação e de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>-100 % ervilha</p> <p>-Sem aditivos e conservantes.</p> <p>As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.</p> <p>O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem e Carnes – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.</p> <p>Cod. 018.001.261</p> | KG | 420 | 2100 |
| 43 | <p><b>JILÓ:</b> Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características Microbiológicas: ausências de sujidades, parasitas e larvas e larvas, conforme Legislação Vigente.</p> <p>Cod. 018.000.254</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | KG | 100 | 500  |
| 44 | <p><b>GENGIBRE IN NATURA:</b> in natura, Raiz fresca, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo, sem partes podres, fungos ou bolor</p> <p>Cod. 018.000.230</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG | 30  | 150  |
| 45 | <p><b>MANDIOCA DESCASCADA:</b> higienizada, embalada a vácuo cortadas em toletes, em embalagem plástica de polietileno, pesando 1kg. A embalagem deve conter rótulo, tendo as seguintes informações: Lista de ingredientes, Peso líquido, Identificação de origem: Nome e endereço do fabricante, Identificação do lote e Prazo de validade.</p> <p>Cod. 018.000.895</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | KG | 60  | 300  |
| 46 | <p><b>MANDIOQUINHA SALSA DESCASCADA:</b> descascada, higienizada, embalada a vácuo cortadas em cubos, em embalagem plástica de polietileno, pesando 1 kg. embalagem deve conter rótulo, tendo as seguintes informações:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG | 270 | 1380 |



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |     |      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|------|
|    | Lista de ingredientes, Peso líquido, Identificação de origem: Nome e endereço do fabricante, Identificação do lote e Prazo de validade. Obedecer aos padrões conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE<br><br>Cod. 018.001.028                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |     |      |
| 47 | <b>MILHO VERDE DRENADO CONGELADO:</b> Milho congelado in natura com pacotes de 300 gramas a 3 KG<br><br>Milho Verde congelado in natura, pacotes de 300 gramas a 3,0 kg. Milho Verde congelado selecionado, lavado, branqueado, congelado, embalado e armazenado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos plásticos de polietilenos resistentes de 300 gramas a 3,0 quilos e reembalados em caixas de papelão. Prazo de validade do produto 12 meses, e do mínimo de 10 meses a partir da entrega, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto.<br><br>Cod 018.001.259                                             | KG | 660 | 3300 |
| 48 | <b>MILHO VERDE ESPIGA:</b> higienizada, embalada em embalagem plástica de polietileno. A embalagem deve conter rótulo, tendo as seguintes informações: lista de ingredientes, identificação de origem, nome e endereço do fabricante/produzidor, identificação do lote e prazo de validade<br><br>Cod. 017.000.002                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | KG | 240 | 1200 |
| 49 | <b>MIX DE LEGUMES:</b> de Brócolis, Couve Flor e cenoura. Vegetais higienizados e congelados, íntegros, sem extremidades e livre de pragas e bactérias. Composição: Brócolis 33%, Cenoura Rodela 33% e Couve-Flor 34% e ácido cítrico. Não conter glúten. Devem ser embalados à vácuo, em sacos plásticos de polietileno e cortados em floretes de 25/30 cm. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis dos legumes, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitas. A embalagem deve conter rótulo, tendo as seguintes informações: Lista de ingredientes, Peso líquido, Identificação de origem: Nome e endereço do fabricante, Identificação do lote, Prazo de validade e Informação Nutricional. Padrões CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.<br><br>Cod. 018.001.064 | KG | 570 | 2860 |
| 50 | <b>PEPINO:</b> primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita ser manipulado, transportado e consumido, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução vigente.<br><br>Cod. 018.000.382                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG | 280 | 1400 |
| 51 | <b>PIMENTA VERMELHA:</b> tipo dedo de moça, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.<br><br>Cod. 018.001.260                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | KG | 50  | 280  |
| 52 | <b>PIMENTÃO AMARELO:</b> Fruto de plantas sã, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos. Com aspectos típicos da variedade, aroma e sabor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | KG | 140 | 690  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |     |      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|------|
|    | <p>Não serão permitidos perfurações, cortes e estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ser de colheita recente, uniformes no tamanho e cor. Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>Cod. 018.000.980</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |     |      |
| 53 | <p><b>PIMENTÃO VERDE:</b> Fruto de plantas sã, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos. Com aspectos típicos da variedade, aroma e sabor. Não serão permitidos perfurações, cortes e estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ser de colheita recente, uniformes no tamanho e cor. Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>Cod. 018.000.639</p>                                                                                                                                                                                                                                                            | KG | 20  | 120  |
| 54 | <p><b>PIMENTÃO VERMELHO:</b> Fruto de plantas sã, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos. Com aspectos típicos da variedade, aroma e sabor. Não serão permitidos perfurações, cortes e estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ser de colheita recente, uniformes no tamanho e cor. Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>Cod. 018.000.979</p>                                                                                                                                                                                                                                                         | KG | 160 | 790  |
| 55 | <p><b>QUIABO:</b> Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b> Os legumes deverão obedecer aos padrões estabelecidos CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Cod. 018.000.302</p> | KG | 50  | 250  |
| 56 | <p><b>REPOLHO EXTRA:</b> Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b> conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Cod. 018.000.365</p>                                                                                                                                | KG | 260 | 1300 |



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |     |     |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----|
| <b>57</b> | <p><b>RÚCULA:</b> elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.</p> <p>Cod. 018.000.881</p>                                                                                                                                                                                               | KG | 50  | 260 |
| <b>58</b> | <p><b>TOMATE SALADA:</b> Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura” ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, aroma e sabor estranhos, estejam livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação e características sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>Cod. 018.001.013</p> | KG | 60  | 325 |
| <b>59</b> | <p><b>VAGEM COMUM CURTA EXTRA:</b> Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduos de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca. Características sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>Cod. 018.000.939</p>                                                                                                        | KG | 100 | 500 |



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

|    | DESCRIÇÃO DE PERECÍVEIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UNIDADE | QUANT<br>MIN | QUANT<br>MÁX |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------------|
| 60 | <b>BACON:</b> de primeira qualidade, em mantas finas, pouca gordura, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica).<br><br>Cod. 018.000.491                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG      | 30           | 100          |
| 61 | <b>CARNE BOVINA ACEM:</b> Embalada individualmente, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5% de aponevroses. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses, Resfriada 45 dias.<br><br>Cod. 018.000.662                                                                                                                  | KG      | 1000         | 5025         |
| 62 | <b>CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO - KG (CUBOS) IQF:</b> Congelamento com tecnologia IQF (congelamento individual dos cubos), cubos de 2 x 2cm de tamanho, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5%, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. <b>CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 02kg e 05kg</b> . A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, flexíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificaçãopacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses.<br><br>Cod. 018.001.100 | KG      | 1300         | 6500         |
| 63 | <b>CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO - KG (ISCAS) IQF:</b> Congelamento com tecnologia IQF (congelamento individual das iscas), apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5%, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. <b>CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 02kg e 05kg</b> . A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG      | 1300         | 6500         |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |      |       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-------|
|    | líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. <b>Embalagem primária:</b> sacos a vácuo, flexíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses.<br><br>Cod. 018.001.283                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |      |       |
| 64 | <b>CARNE BOVINA MÚSCULO:</b> Embalada individualmente, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5% de aponevroses. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses, Resfriada 45 dias.<br><br>Cod. 018.000.470        | KG | 600  | 3000  |
| 65 | <b>CARNE BOVINA MÚSCULO (MOIDO):</b> Embalada individualmente, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5% de aponevroses. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses, Resfriada 45 dias<br><br>Cod. 018.000.025 | KG | 800  | 4000  |
| 66 | <b>CARNE BOVINA – PATINHO- PEÇA INTEIRA: RESFRIADO,</b> com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, pesando entre 4 e 06 kgs; Embalada individualmente, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5% de aponevroses. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG | 2500 | 12500 |





**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |      |      |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|------|
|    | identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária.<br><br>Cod. 018.001.077                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |      |      |
| 67 | <b>CARNE SECA (CHARQUE):</b> Produto fabricado com carne bovina. Tem teor de umidade de 44-45% e teor máximo de sal de 12-15%. Embalado à vácuo, com durabilidade de 180 dias. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 E ANVISA/MS.<br><br>Cod. 018.000.887                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG | 720  | 3600 |
| 68 | <b>CARNE SUINA COPA LOMBO:</b> Carne suína “in natura”, congelado, sem adição de quaisquer tipos de ingrediente tais como condimentos, aromas, especiarias, etc. Não serão aceitos produtos temperados. Deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne de suíno deve conter em média 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses, Resfriada 45 dias.<br><br>Cod. 018.001.004 | KG | 5    | 25   |
| 69 | <b>CARNE SUINA PERNIL EM CUBOS -</b> Carne pernil suíno em cubos, “in natura”, congelado, sem adição de quaisquer tipos de ingrediente tais como condimentos, aromas, especiarias, etc. Não serão aceitos produtos temperados.<br><br>Deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.<br><br>A carne de suíno deve conter em média 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.<br><br>A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade, contendo peso líquido de 01 a 05 kg por pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | KG | 1700 | 8500 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |      |      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|------|
|    | ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de - 12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses, Resfriada 45 dias.<br><br>Cod. 018.000.970                                       |    |      |      |
| 70 | <b>CARNE SUINA – PERNIL OSSO – PEÇA:</b> isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente.<br><br>Cod: 018.001.316                                                                                                                                                                                                                       | KG | 160  | 800  |
| 71 | <b>COSTELA BOVINA:</b> isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente.<br><br>Cod. 018.000.593                                                                                                                                                                                                                                         | KG | 30   | 175  |
| 72 | <b>COSTELINHA SUINA:</b> isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente.<br><br>Cod. 018.001.006                                                                                                                                                                                                                                       | KG | 40   | 225  |
| 73 | <b>COXA E SOBRECOXA, FRANGO:</b> Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.<br><br>Cod. 018.000.444                                                                                                                                                | KG | 1270 | 6375 |
| 74 | <b>COXINHA DA ASA, FRANGO:</b> Carne de frango tipo coxinha da asa, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.<br><br>Cod. 018.000.972                                                                                                                                                    | KG | 1050 | 5275 |
| 75 | <b>FÍGADO BOVINO,</b> de 1ª qualidade, congelado, sem película com aspecto próprio, firme e não pegajoso, isento de manchas esverdeadas com cheiro e sabor próprio. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente.<br><br>Cod. 018.000.033 | KG | 40   | 190  |
| 76 | <b>FÍGADO DE FRANGO:</b> de 1ª qualidade, congelado, sem película com aspecto próprio, firme e não pegajoso, isento de manchas esverdeadas com cheiro e sabor próprio. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com                                                                                                                                            | KG | 50   | 250  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |      |      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|------|
|    | fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente.<br><br>Cod. 018.001.309                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |      |      |
| 77 | <b>FILE DE PEITO, FRANGO:</b> Carne de frango tipo peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.<br><br>Cod. 018.000.973                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG | 1150 | 5775 |
| 78 | <b>FILE DE TILAPIA CONGELADO:</b> sem pele e sem espinha, integra limpa, de primeira qualidade, congelados em embalagens plásticas. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente.<br><br>Cod. 018.000.971                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | KG | 740  | 3725 |
| 79 | <b>IOGURTE – SABORES DIVERSOS:</b> Embalagem de no mínimo 850g.<br>Característica do produto: Iogurte parcialmente desnatado, sabores diversos embalagem de no mínimo 850g. Embalagem asséptica. Iogurte líquido. Ingredientes principais: Leite desnatado pasteurizado, leite emp ó desnatado reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa de frutas, crème de leite, aromatizante, espessante, etc. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos e refrigerados, limpos e com temperatura entre 0° C e 10° C ou conforme instruções do fabricante. Validade de 30 dias a partir da data de entrega. No rótulo da embalagem deverão constar de forma indelével as especificações do produto conforme a legislação vigente.<br><br>Cod. 018.000.251 | UN | 1400 | 7000 |
| 80 | <b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM AÇUCAR</b> - Iogurte deve conter somente os seguintes Ingredientes: Leite Pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, contém glúten. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Não poderá conter açúcar ou derivados na composição. Embalagem de no mínimo 150g.<br><br>Cod. 018.001.311                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UN | 20   | 100  |
| 81 | <b>IOGURTE SEM PROTEINA DE LEITE:</b> iogurtes veganos feitos a base de vegetais (coco, arroz, soja e de amêndoas) para crianças com APLV (alérgica a proteína do leite de vaca). Embalagem 170 ml<br><br>Cód. 018.001.312                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UN | 10   | 50   |
| 82 | <b>IOGURTE SEM LACTOSE:</b> Iogurte, ZERO LACTOSE, Sabores diversos. Iogurte Parcialmente Desnatado com Preparado de Polpa de Fruta Zero Lactose para Dietas com Restrição de Lactose. Diabéticos: contém glicose, galactose, frutose e sacarose. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Embalagem de no mínimo 150g.<br><br>Cód 018.001.313                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UN | 20   | 130  |
| 83 | <b>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA:</b> Embalagem de 2kg com registro no SIF ou SISF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | KG | 760  | 3825 |



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |      |      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|------|
|    | esverdeadas, odor e sabor próprio. Não pode ter pimenta na lista de ingredientes. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: ESTRELA, PERDIGÃO, AURORA.<br><br>Cod. 018.001.159                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |      |      |
| 84 | <b>LINGUIÇA DE PORCO CRUA:</b> Linguiça suína de pernil, de primeira qualidade, sem pimenta, sem temperos prontos, industrializados, somente permitidos temperos naturais como: sal, alho, cebola e cheiro verde, com limite máximo de 30% de gordura proveniente da própria carne suína, de acordo com a legislação brasileira, com data de fabricação de no máximo 02 dias.<br><br>Cod. 018.000.975                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | KG | 660  | 3325 |
| 85 | <b>MORTADELA:</b> Mortadela tipo Bolonha; FATIADA; constituída da mistura de carnes bovina, ave e suína; fécula de mandioca, proteína vegetal de soja, água, regulador de acidez lactato de sódio, sal, dextrina, antioxidante ácido láctico, especiarias naturais (alho, cebola, coentro, noz moscada, pimenta, pimenta síria, pimenta branca, orégano), conservador nitrito de sódio, estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, estabilizante pirofosfato tetrassódico, açúcar, corante natural carmim de cochonilha, antioxidante, ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico. Não contendo glúten; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substâncias estranhas em sua composição; ACONDICIONADO EM PLASTICO, ATOXICO. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: ESTRELA, AURORA, SADIA.<br><br>Cod. 018.000.395                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG | 40   | 200  |
| 86 | <b>NUGGETS DE PEIXE:</b> Carne de merluza temperada, empanada e congelada. Componentes do produto: carne de filé de merluza (merluccius hubbis), sádios, moídos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de rosca, água, óleo de girassol, amido de milho, sal, levedura de cerveja, cebola em pó, noz moscada moída, alho em pó, (exceto pimenta) em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substâncias químicas. Cada unidade do produto empanado deverá pesar entre 25 a 26 gramas. Embalagem primária contendo 02 a 03 kg o pacote, confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Características microbiológicas devem estar de acordo com a LEGISLAÇÃO VIGENTE.<br><br>Cod. 018.001.054 | KG | 540  | 2700 |
| 87 | <b>OVOS:</b> brancos ou vermelhos, de galinha, tipo extra. Manipulados em condições higiênicas e provenientes de animais sádios. De acordo com legislação vigente. Cartela com 12 unidades<br><br>Cod. 018.000.188                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | DZ | 1390 | 6950 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |      |      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|------|
| 88 | <b>PÉ DE FRANGO:</b> de 1ª qualidade, congelado, com aspecto próprio, firme e não pegajoso, isento de manchas esverdeadas com cheiro e sabor próprio.<br>Cod. 018.001.307                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG | 100  | 500  |
| 89 | <b>PESCOÇO DE FRANGO:</b> Carne de frango tipo pescoço, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.<br>Cod. 017.000.139                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | KG | 1000 | 5000 |
| 90 | <b>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA:</b> Produto elaborado a partir de carne suína sadio, resfriada, apresentado em peças. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS:REZENDE, FRIMESA, ESTRELA.<br>Cod. 018.000.624                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | KG | 870  | 4370 |
| 91 | <b>PRESUNTO COZIDO FATIADO</b> - presunto magro cozido fatiado produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente - sem adição de glúten; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias aproximadamente 20g. cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rotulo adesivo. embalagem: resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1kg. validade: deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da fabricação. fabricação: o produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data de entrega. rotulagem: deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº22 de 24/11/05 regulamento técnico para rotulagem do produto de origem animal embalado. ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.<br>COD. 018.000.371 | KG | 20   | 120  |
| 92 | <b>QUEIJO FRESCO:</b> Queijo tipo fresco, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa firme, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. O produto deverá ser entregue em peças na embalagem original. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AO QUEIJO TIPO MINAS PADRÃO<br>Cod. 017.000.145                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG | 40   | 200  |
| 93 | <b>QUEIJO MUSSARELA:</b> Queijo tipo mussarela com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. O produto deverá ser entregue em peças na embalagem original. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: AURORA, SADIA.<br>Cod. 018.000.976                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | KG | 970  | 4850 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |     |      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|------|
| 94 | <b>QUEIJO MUSSARELA FATIADO</b> - produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado, em fatias de aproximadamente 20g. cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo. embalagem de polietileno transparente com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um).<br><br>Cod. 018.000.111 | KG | 20  | 120  |
| 95 | <b>REQUEIJÃO:</b> Embalagem com 200 gramas. Cremoso tradicional, reconstituído, proteína concentrada de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, estabilizante polifosfato de sódio, regulador de acidez, ácido láctico e conservador sorbato de potássio, <b>SEM AMIDO DE MILHO</b> , data de fabricação, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE ÀS MARCAS: TIROLEZ, NESTLE, VIGOR.<br><br>Cod. 018.000.714                                                                                                                                                                                                                                                              | UN | 100 | 500  |
| 96 | <b>SALSICHA:</b> Tipo Hot Dog, produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry-o-vac, pesando até 3 (três)kg por embalagem. As embalagens devem conter especificações do produto conforme a legislação vigente e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: ESTRELA, AURORA, SADIA, PERDIGÃO.<br><br>Cod. 018.000.262                                                                                                                                                                                                                                                                | KG | 760 | 3800 |
| 97 | <b>SUÃ SUÍNA:</b> congelada isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente.<br><br>Cod. 018.000.731                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG | 60  | 300  |

|    | DESCRIÇÃO DE ESTOCÁVEIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UNIDADE | QUANT MIN | QUANT MÁX |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|-----------|
| 98 | <b>AÇAFRÃO:</b> Em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente de 40g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega<br><br>Cod.018.001.044 | PCT     | 280       | 1400      |
| 99 | <b>ACHOCOLATADO:</b> Em pó de preparo instantâneo, aromatizado artificialmente, contendo açúcar, cacau, maltodextrina, estabilizantes, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Deve conter 30% de cacau. O produto e a                                                                                                                             | UN      | 420       | 2125      |





|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |     |      |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|
|     | embalagem devem obedecer à legislação vigente. Deve conter o registro no MS, data de fabricação com prazo de validade e número de lote aparentes, constando no rótulo declaração ou certificado do tipo do produto. Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de, no mínimo, 6 meses. Embalagem de 400 gramas.COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: NESCAU, ITALAC, TODDY.<br><br>Cod. 018.000.039                                                                                                                                                                                                                        |     |     |      |
| 100 | <b>AÇUCAR CRISTAL:</b> Acondicionado em embalagem de 05kg, na cor branca, sacarose de cana de açúcar, embalagem em polietileno, sacarose mínimo 99 % p/p e umidade 0,3%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, plástico atóxico, validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender à resolução vigente da Comissão Nacional de Normas e Padrões pra Alimentos CNNPA. Com padrão de qualidade semelhante às marcas: CRISTAL, UNIÃO, CAETÉ.<br><br>Cod. 018.000.510 | PCT | 890 | 4487 |
| 101 | <b>ADOÇANTE DIETÉTICO - (FORNO E FOGÃO):</b> Adoçante dietético em pó, granular, ideal para uso culinário, resistente à altas temperaturas. Embalagem de no mínimo 60g. Deve conter data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega<br><br>Cod.018.001.278                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UN  | 20  | 120  |
| 102 | <b>ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ - STÉVIA:</b> Adoçante dietético, pó. Extraído da planta de stévia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. A embalagem primária deverá conter 50 unidades de sachês com no mínimo 500mg (miligramas) cada e na parte externa da embalagem os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.<br><br>Cod.018.001.279                                                                                                                | CX  | 10  | 70   |
| 103 | <b>ÁGUA MINERAL SEM GÁS:</b> embalagem 500 ml, plástica de policarbonato, transparente, com lacre inviolável, rótulo contendo validade procedência, e no RMAS técnicas padrões conforme portaria do Ministério da Saúde.<br><br>Cod. 018.001.241                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UN  | 100 | 500  |
| 104 | <b>AMENDOIM:</b> Tipo I, semente com casca avermelhada, pacote de 500 gr., não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. MARCAS PRÉ APROVADAS: KININO, CHÃO PRETO, YOKI, QUALITÁ, QUALIS.<br><br>Cod. 018.000.500                                                                                                                                                                                                          | PCT | 90  | 460  |
| 105 | <b>AMENDOIM TRITURADO TIPO 1:</b> Amendoim; Torrado: Sem Pele, Sem Sal, constituído de grãos picados,ãos, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades e outros materiais estranhos; validade mínima de 04 (quatro) meses na data da entrega, embalagem primária saco plástico incolor, transparente e atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a                                                                                                                                                                                                                                                                | KG  | 1   | 4    |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |      |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|
|     | portaria 147/87 (mapa), Rdc 07/11, Rdc 272/05, Rdc 172/03 e Alterações posteriores.<br><br>Cod. 018.001.253                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |      |       |
| 106 | <b>AMIDO DE MILHO:</b> produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem de 500g.<br><br>Cod. 018.000.260                                                                                                                                                            | UN  | 220  | 1100  |
| 107 | <b>ARROZ – 5 KGS</b> – polido, tipo 1, longo, fino, embalagem com 5kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de até 1 ano, de acordo com as normas em vigor pela ANVISA – PACOTE DE 5KGS<br><br>Cod. 018.000.635                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PCT | 2030 | 10190 |
| 108 | <b>ATUM:</b> Atum ralado em óleo comestível. O peixe deve ser de primeira qualidade, em lata íntegra e sem amasso deve possuir um rigoroso controle de qualidade, e estarem acondicionadas ao natural. Não conter conservantes em sua formulação e sua conservação em óleo comestível, deve ser por um processo de esterilização do produto após fechado. Embalagem com sistema Abre fácil, que dispensa o abridor. Com os ingredientes: Sardinha, óleo comestível, água e sal. Peso líquido: 120g/130g drenado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.<br><br>Cod.018.000.696 | LT  | 120  | 610   |
| 109 | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS:</b> produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal: 12g de proteínas, 8g de lipídio e 63g de carboidrato. Embalagem de no mínimo 150g. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da datada entrega.<br><br>Cod.018.000.494                                                                                                                                                                                        | UN  | 20   | 100   |
| 110 | <b>AZEITE:</b> 500 ml de oliva extra virgem, nível de acidez máx. de 0,5% contendo identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação com registro do ministério da saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.<br><br>Cod. 018.000.999                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UN  | 40   | 210   |
| 111 | <b>AZEITONA EM CONSERVA:</b> Verde, de coloração uniforme, gráuda selecionadas, inteiras, sem caroço, imersa em líquido (salmoura), de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes. Embalagem 800GR. Contendo impressos todos os dados do fabricante como: data de validade, data de fabricação, peso líquido, nº do lote, registro no MS, ingredientes. Validade mínima de 01 ano. O peso líquido considerado deve ser o do produto drenado de 800 GR.<br><br>Cod. 018.000.095                                                                                                                          | UN  | 5    | 25    |
| 112 | <b>AZEITONAS EM CONSERVA SEM CAROÇOS E PICADAS:</b> Verde, de coloração uniforme, gráuda selecionadas, picadas, sem caroço, imersa em líquido (salmoura), de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes. Embalagem contendo impressos todos os dados do fabricante como: data de validade, data de                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UN  | 280  | 1400  |



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |      |      |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|
|     | fabricação, peso líquido, nº do lote, registro no MS, ingredientes. Validade mínima de 01 ano. O peso líquido considerado dever ser o do produto drenado de 1,8 kg.<br>Cod. 018.001.284                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |      |      |
| 113 | <b>BATATA PALHA:</b> Embalagem com <b>400 gramas</b> , odor e textura características do produto, de boa qualidade, embalagem primária transparente, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação, a marca, a data de fabricação e validade.<br>Cod. 018.000.759                                                                                                                                                                                                                                                                        | PCT | 600  | 3000 |
| 114 | <b>BEBIDA DE SOJA:</b> Bebida à base de soja, Diversos sabores, Ingredientes mínimos: Extrato de soja, água, açúcar e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto. Deverá ser isento de lactose, colesterol e gordura trans. Deverá conter cálcio e fibra alimentar combinação da proteína da soja com suco de morango. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> Embalagem. 1 Litro.<br>Cod.018.001.242 | L   | 70   | 370  |
| 115 | <b>BEBIDA LÁCTEA:</b> Bebida Láctea de no mínimo 850 ml sabor frutas vermelhas, morango, coco ou salada de frutas. O pó para o preparo da bebida deve ser preparado com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Ingredientes: açúcar, leite em pó, corante natural INS 120 (carmim). Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de unidade.<br>Cod. 018.001.163                                                                                                                                          | FR  | 500  | 2500 |
| 116 | <b>BISCOITO DE COCO:</b> Contendo basicamente farinha de trigo, gorduravegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar saborcaracterístico de coco e agradável. Embalagem primária: Embalagem pesando no mínimo 300g., devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. <b>COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTES MARCAS: MARILAN, ZABETE, MABEL.</b><br>Cod. 018.001.220                                                                                                                 | PCT | 1310 | 6550 |
| 117 | <b>BISCOITO DE COCO OU CHOCOLATE – SEM LACTOSE</b> - Tipo Rosquinha de coco ou chocolate, à base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico de coco e agradável. <b>SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE</b> , Embalagem primária: pacotes de no mínimo 300g. Peso líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.<br>Cod.018.001.046                                                                                  | PCT | 90   | 460  |
| 118 | <b>BISCOITO DE POLVILHO SEM LEITE:</b> Tipo caseiro, embalagem com 100 g, contendo dados do fabricante, data de validade de 3 meses, de acordo com legislação em vigor. <b>COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: DELÍCIAS CASEIRAS, BRUNATA.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UN  | 890  | 4450 |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |      |      |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|
|     | Cod. 018.000.071                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |      |      |
| 119 | <b>BISCOITO DOCE SEM LACTOSE:</b> Tipo Maisena, a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE, opções de sabores maisena, chocolate ou coco, Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primária: pacotes de no mínimo 300g. Peso líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.<br><br>Cod 018.001.047                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PCT | 80   | 430  |
| 120 | <b>BISCOITO DOCE:</b> Tipo Maisena ou Leite contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primária: pacotes pesando no mínimo 300g., devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTES MARCAS: MARILAN, ZABETE, MABEL.<br><br>Cod. 018.000.859                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | PCT | 1140 | 5725 |
| 121 | <b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL EM EMBALAGEM INDIVIDUAL</b><br>Produto integral sendo o primeiro ingrediente farinha de trigo integral e após os demais ingredientes. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente lacrado, contendo 144 g com 6 unidades em embalagem individual de 24 g cada. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar a partir da data de entrega.<br><br>Cod.018.0001.280                                                                                                                                                        | CX  | 80   | 400  |
| 122 | <b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER:</b> Biscoito salgado tipo cream cracker, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 350g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.<br><br>Cod.018.001.281                                                                                                                                                                                 | PCT | 1130 | 5680 |
| 123 | <b>BISNAGUINHA:</b> Pão tipo bisnaguinha integral isento de gordura trans com 20 gramas. - acondicionado em pacotes com Peso Líquido: 250 gramas. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 15 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 10 dias a contar no ato da entrega. | PCT | 530  | 2680 |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |      |      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|
|     | Cod.018.001.049                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |      |      |
| 124 | <b>BOLACHA DE SAL:</b> Embalagem pesando 350 gramas, tipo água e sal, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, em embalagem individualizada em papel celofane, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Com padrão de qualidade semelhante as marcas: marilan, zabete, mabel.<br><br>Cod. 018.000.070                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | PCT | 70   | 350  |
| 125 | <b>BOLACHA RECHEADA:</b> Com no mínimo 120 gr, sem gordura trans, sabores variados, caixa com 30 pacotes, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, o produto deverá ter registro no ministério da saúde. Com padrão de qualidade semelhantes marcas: Nikito, Bono, Bauducco.<br><br>Cod. 018.000.666                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UN  | 70   | 350  |
| 126 | <b>CACAU EM PÓ 100 %:</b> Ingredientes: Cacau em pó (PURO) Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Embalagem de 200g, <b>com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Com padrão de qualidade semelhante a Marca Nestlé.</b><br><br>Cod. 018.001.282                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PCT | 420  | 2100 |
| 127 | <b>CAFÉ (500 GRAMAS):</b> torrado e moído; identificação (1): 100% da espécie arábica; identificação (2): origem única ou blendados; identificação (3): padrão de qualidade global entre 7,3 e 10 pontos; perfil sabor: bebida mole ou dura; aroma: suave ou intenso; corpo: encorpado; moagem: média a fina; torra: máxima até o ponto achocolatado, sistema agtron; sabor: suave ou intenso. Embalagem comum, validade 03 meses. Embalagem valvulada, validade 06 meses. Embalagem a vácuo, validade 12 meses. Apresenta dados de identificação do produto, data de fabricação, validade e número do lote estampadas no rótulo. Atender Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES e Legislação Agricultura Familiar.<br><br>Complementação da especificação do item de material - CATMAS: EMBALAGEM A VACUO EM POLIPROPILENO BIORIENTADO (BOPP), COM DUAS CAMADAS; PLASTICAS LAMINADAS, COM DADOS DE IDENTIFICACAO DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, VALIDADE E NUMERO DO LOTE ESTAMPADAS NO ROTULO; ATENDER RESOLUCAO CONJUNTA SEPLAG/SEAPA/SES. Marcas de referência: as que possuam certificação de qualidade ABIC Gourmet; Ouro Negro Gourmet ou outra similar às certificadas.<br><br>Com padrão de qualidade semelhante as marcas: Utam, terreiro, 3 corações, Melita.<br><br>Cod. 007.000.010 | PCT | 1400 | 7030 |
| 128 | <b>CALDO DE GALINHA TABLETE (cx 112 gr)</b> – Sal, amido, gordura vegetal, açúcar, oleína de palma, salsa, alho, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato de monossódico e inosinato dissódico, aromatizantes e corantes natural cúrcuma e caramelo IV.<br><br>Cod. 018.000.474                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CX  | 60   | 300  |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |     |      |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|
| 129 | <b>CANELA EM PAU (em rama):</b> Embalagem íntegra de 20g, na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. As lascas devem estar inteiras e com boa aparência. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, microorganismos e material estranho. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.<br><br>Cod. 018.000.565                                                                                                                                                                  | PCT | 120 | 600  |
| 130 | <b>CANELA EM PÓ:</b> Produto de boa qualidade, fornecido em embalagem selada, contendo data de fabricação e validade. Embalagem com aproximadamente c/ 50 g.<br><br>Cod. 018.000.176                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | PCT | 90  | 480  |
| 131 | <b>CASTANHA DE CAJU.</b> Amêndoas de caju inteiras torradas sem sal.<br><br>Cod. 018.001.108                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG  | 10  | 40   |
| 132 | <b>CATCHUP:</b> 300 gr, composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar, e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de substância cremosa, cor, cheiro, e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA.<br><br>Cod. 018.001.005 | UN  | 30  | 150  |
| 133 | <b>CEREJA EM CALDA:</b> embalagem com 125 g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Padrão de Qualidade semelhante a marca Fugini.<br><br>Cod. 018.000.140                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UN  | 10  | 50   |
| 134 | <b>CHÁ MATE:</b> Solúvel, tostado, em embalagem primária: Caixas com 250g. Prazo de validade não inferior a 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias, na entrega do produto.<br><br>Cod.018.000.067                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UN  | 360 | 1800 |
| 135 | <b>CHANTILLY:</b> composição de água, gordura vegetal, açúcar, sal, estabilizantes a base de lactato de mono e diglicerídeos e caseinato de sódio, umectante sorbitol, aroma idêntico ao natural de creme e corante natural urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Embalagem de 1 litro, creme vegetal, ideal para recheios e coberturas, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com RDC nº40 – ANVISA.<br><br>Cod. 019.003.579                                             | UN  | 10  | 60   |
| 136 | <b>COCO RALADO:</b> Produto de boa qualidade, <b>sem adição de açúcar</b> , isento de substâncias estranhas em sua composição, com embalagem de 100g. Com registro no ministério da saúde, data de empacotamento e prazo de validade aparentes. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.<br><br>Cod. 018.000.464                                                                                                                                                                                                    | PCT | 240 | 1200 |





**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |     |      |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|
| 137 | <b>COLORAL:</b> Colorífico, produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 50g</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.<br><br>Cod.018.001.050 | PCT | 230 | 1150 |
| 138 | <b>CRAVO DA INDIA:</b> acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, embalagem de 10g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.<br><br>Cod. 018.000.558                                                                                                           | PCT | 230 | 1150 |
| 139 | <b>EMULSIFICANTE 200GR</b> – Água, monoestearato de sorbitan, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), propileno glicol (INS 1520), éster de poliglicerol (INS 475) e estearato de potássio (INS 470) – Não contém glúten.<br><br>Cod. 018.000.574                                                                                                                                                                                                                        | FR  | 30  | 150  |
| 140 | <b>ERVA DOCE</b> – pacote 40 gr – Erva doce TURCA 100% pura (pimpinela anisum) embalada em saquinhos de 10 gr cada, secagem na sombra em local limpo, seco e arejado.<br><br>Cod. 018.001.216                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PCT | 250 | 1240 |
| 141 | <b>ESSÊNCIA DE BAUNILHA</b> – Frasco de 30 ml de essência de baunilha.<br><br>Cod. 018.000.575                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UN  | 40  | 200  |
| 142 | <b>EXTRATO DE TOMATE</b> (1,7 kg): Simples e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentações. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa, embalado em latas ou tetrapack com peso líquido de 1,7kg. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega<br><br>Cod. 018.001.285                                                                                                                 | UN  | 410 | 2050 |
| 143 | <b>EXTRATO DE TOMATE:</b> 840gr, Simples e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentações. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa, embalado em latas ou tetra-Pack com peso líquido de 840 g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: CICA, ETTI., QUERO.<br><br>Cod. 018.001.062                                               | UN  | 320 | 1625 |
| 144 | <b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> TORRADA, TIPO BIJU devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 500g. com validade de no mínimo 6 meses. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: CHÃO PRETO, AMAFIL, PREFERITTA.<br><br>Cod. 018.000.946                                                                                                                                                                                                                       | UN  | 240 | 1200 |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |      |       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|
| 145 | <b>FARINHA DE TRIGO:</b> (1kg.) Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1, especial. Obtido de grãos de trigoãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg. Prazo mínimo de validade de 4 meses e data de fabricação de até 30 dias. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: NITA, SOL, LILI.<br><br>Cod. 018.000.164                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | PCT | 1260 | 6325  |
| 146 | <b>FARINHA DE TRIGO CONCENTRADA (PRÉ MISTURA PARA PÃO FRANCÊS) (SACAS DE 25kg):</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, estabilizantes: ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos e/ou estearoil-2-lactil lactato de cálcio e/ou polisorbato 80 e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e/ou azodicarbonamida. É uma mistura preparada de farinha de trigo e ingredientes funcionais permitindo, através de um processo de fabricação otimizado, uma massa bem desenvolvida, de longa fermentação, maior tolerância da massa durante a fermentação e características sensoriais balanceadas do produto final. <u>Embalagem de polipropileno de 25 kg.</u> O produto se apresenta na forma de pó, deve ter coloração característica e estar livre de odores, sabores e materiais estranhos, como é possível ser obtido através de Boas Práticas de Fabricação. Estar de acordo com a legislação vigente.<br><br>Cod. 018.001.286 | SC  | 100  | 500   |
| 147 | <b>FARINHA DE TRIGO CONCENTRADA – MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE FORMA, HAMBURGUER E HOT DOG: (SACAS DE 25KG):</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal hidrogenada, emulsificantes astearoil-2-lactil lactato de sódio ( INS 481i) e mono e diglicerídeos de ácidos graxo, conservador propionato de cálcio ( INS 282), melhorador de farinha ascórbico (INS 300) e azodicarbonamida (INS 927), enzimas hemicelulase, glucose oxidase, fosfolipase e alfa amilase (INS 1100) . Embalagem de polipropileno de <b>25 kg.</b> O produto se apresenta na forma de pó, deve ter coloração característica e estar livre de odores, sabores e materiais estranhos, como é possível ser obtido através de Boas Práticas de Fabricação. Estar de acordo com a legislação vigente.<br><br>Cod. 018.001.079                                                                                                                                  | SC  | 70   | 350   |
| 148 | <b>FEIJÃO ESPECIAL:</b> Carioca, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 kg devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: CAMIL, BROTO LEGAL, TANAKA.<br><br>Cod. 018.000.446                                                                                                                                                                                                                                                                               | KG  | 2480 | 12405 |
| 149 | <b>FEIJÃO PRETO:</b> Preto, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso <b>líquido de 01 kg.</b> devidamente impresso as                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | PCT | 600  | 3000  |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |     |      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|
|     | informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias.<br><br>Cod. 018.000.179                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |     |      |
| 150 | <b>FERMENTO FRESCO:</b> Fermento fresco para pães, embalagem de 500 gramas, com registro no M. S. Data de empacotamento e prazo de validade mínimo de 3 meses, acondicionados em caixas de papelão com 10 unidades.<br><br>Cod. 018.000.174                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PCT | 400 | 2030 |
| 151 | <b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ:</b> Embalagem: lata de 100g. Com embalagem primária. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.<br><br>Cod. 018.000.193                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UN  | 670 | 3385 |
| 152 | <b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 2 KG:</b> O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 80 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Formado de substâncias químicas, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando lhes o volume e a porosidade. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Composição: conforme recomendações contidas na NTA 80. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: lata / pote PEAD / fibralata (embalagem multiflilhada) com lacre de proteção intacto, pesando 2 kg. contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenamento, Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.<br><br>Cod. 018.001.287 | UN  | 200 | 1000 |
| 153 | <b>FLOCO DE ARROZ:</b> Farinha de arroz, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, malte e sal. Embalagem de 500gr<br><br>Cod. 018.001.310                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UN  | 1   | 6    |
| 154 | <b>FORMULA INFANTIL DE ORIGEM VEGETAL A BASE DE PROTEÍNA (SOJA):</b> Alimento em pó à base de 100% proteína de soja. Enriquecido com ferro, cálcio, vitaminas e L- meitonina. Densidade calórica aproximada de 67/kcal100ml. Embalagem em lata contendo 800 gramas do produto. Validade mínima 12 meses.<br><br>Cod. 018.001.263                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | LT  | 20  | 100  |
| 155 | <b>FORMULA INFANTIL:</b> Fórmula Infantil de Partida para lactentes de 0 a 6 meses de vida- á base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, vitaminas e minerais isenta de glúten, com predominância de proteínas do soro do leite em relação á caseína. Composição Nutricional aproximada por 100 gramas de pó: Kcal 480 a 510, proteínas 9,5 a 11g, carboidratos 57 a 60g e lipídios 26 a 28g. Embalagem de 400 gramas. Referência: Nestogeno 1 – Nestlè, Aptamil 1- Danone<br><br>Cod. 018.002.039                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | LT  | 80  | 400  |



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |      |       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|
| 156 | <b>FORMULA INFANTIL:</b> Formula Infantil de Seguimento para lactentes a partir do 6ª mês de vida - à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, vitaminas e minerais, isenta de glúten. Composição Nutricional aproximada por 100 gramas de pó: Kcal 480 a 500, proteínas 14 a 16g, carboidratos 58 a 60g e lipídios 20 a 22g. Embalagem de 400 gramas. Referência: Nestogeno 2 – Nestlé, Aptamil 2 – Danone,<br>Cod. 018.002.002                                                                                            | LT  | 740  | 3700  |
| 157 | <b>FUBÁ:</b> Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, contendo peso líquido de 500 gramas, com prazo de validade de no mínimo 180 dias, com data de fabricação até 30 dias no ato da entrega.<br>Cod. 018.000.165 | PCT | 420  | 2140  |
| 158 | <b>GELATINA EM PÓ:</b> Embalagem de no mínimo 20g, de polietileno, opaco, atóxico, com data de fabricação, prazo de validade de 12 meses e número de lotes aparentes com registro no MS. Embalagem de no mínimo 20g. Sabores diversos tais como: Abacaxi, Amora, Cereja, Framboesa, Limão, Maracujá, Morango, Tutti-Frutti, Uva, Açaí com Banana, Cereja com Amora Silvestre, etc.<br>Cod. 018.000.950                                                                                                                                      | UN  | 400  | 2000  |
| 159 | <b>GELO SACO 5KG:</b> Gelo feito de água tratada e filtrada, em formato de tubos.<br>Cod. 018.001.251                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | SC  | 10   | 50    |
| 160 | <b>GLUTAMATO DE MONOSSÓDICO:</b> saco de 500 gr.<br>Cod. 018.000.734                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UN  | 10   | 50    |
| 161 | <b>LEITE CONDENSADO:</b> Embalagem longa vida 395 gr. Leite condensado: preparado com leite fluido, açúcar e lactose. Poderá conter leite em pó e/ou permeado de leite. 0% de gordura trans. Não deve conter glúten. SEMELHANTES AS MARCAS: Itambé, Italac Mococa, Moça ou similar.<br>Cod. 018.000.766                                                                                                                                                                                                                                     | LT  | 70   | 350   |
| 162 | <b>LEITE DE COCO:</b> Embalagem 200 ml, produto obtido do leite de coco 70 acidulante e /ou espessante.<br>Cod. 018.000.280                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UN  | 40   | 200   |
| 163 | <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO:</b> Embalado em latas ou pacotes com 400g. A embalagem deverá conter as informações do produto e do fabricante, conforme legislação vigente. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: NINHO, ITAMBÉ, ITALAC, ELEGÊ, GLÓRIA.<br>Cod. 018.001.240                                                                                                                                                                                                                                                   | LT  | 390  | 1950  |
| 164 | <b>LEITE INTEGRAL:</b> Leite integral UHT em embalagem 1 Litro, longa vida.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UN  | 4100 | 20500 |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |      |      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|
|     | Cod. 018.000.058                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |      |      |
| 165 | <b>LEITE SEM LACTOSE:</b> Leite UHT Integral, ZERO LACTOSE. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Embalagem 1 Litro<br>Cod.018.001.082                                                                                                                                                                                                                                                  | UN  | 80   | 425  |
| 166 | <b>LOURO:</b> Desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 7 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.<br>Cod. 018.001.051                                                                                                                    | PCT | 90   | 460  |
| 167 | <b>MACARRÃO TIPO AVE MARIA:</b> Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: BASILAR, ADRIA., PETYBON, DONA BENTA.<br>Cod. 018.000.082                                                                                                                    | UN  | 660  | 3300 |
| 168 | <b>MACARRÃO TIPO LETRINHA:</b> Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.<br>Cod.018.000.953                                                                                                                                                                                                         | UN  | 140  | 700  |
| 169 | <b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO:</b> Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: BASILAR, ADRIA., PETYBON, D.BENTA.<br>Cod. 018.000.954                                                                                                                        | UN  | 1265 | 6325 |
| 170 | <b>MACARRÃO TIPO SPAGUETTI:</b> Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: BASILAR, ADRIA., PETYBON, D.BENTA.<br>Cod. 018.000.955                                                                                                                       | UN  | 665  | 3325 |
| 171 | <b>MAIONESE (500 gr):</b> Produto na forma cremosa, homogênea, sem separação de líquido, obtida de óleo vegetal alimentício e ovos, açúcar, sal, suco de limão, vinagre, EDTA – Fórmula devidamente registrada, com características físicas, químicas e biológicas e de embalagem conforme determina a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 500g. Rotulagem perfeitamente dentro dos padrões da legislação. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da | UN  | 60   | 300  |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |     |      |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|------|
|     | entrega. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: QUERO, MARIA, SOYA.<br><br>Cod. 018.000.411                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |     |      |
| 172 | <b>MANTEIGA EXTRA COM SAL:</b> Embalagem de 500g, Produto obtido do creme de leite(nata), padronizado pasteurizado, maturado, corante natural e sem adição de cloreto de sódio, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura Pecuária e Abastecimento. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.<br><br>Prazo de validade do produto de 4 meses ou mais, e de mínimo 3 meses de validade a partir da data da entrega.<br><br>Cod.018.001.264 | UN | 360 | 1800 |
| 173 | <b>MARGARINA:</b> Margarina, embalagem em pote plástico de 500g, sem gorduras trans. Oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, 80% de lipídeos líquidos, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais, produzido e embalado dentro das normas que determina a legislação. Cremosa, com adição de sal, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. <b>Caixa com 12 potes.</b> Com padrão de qualidade semelhante às marcas: DELÍCIA, DORIANA E QUALLY.<br><br>Cod. 018.000.929                                                                                                                                                                                                                      | CX | 40  | 243  |
| 174 | <b>MARGARINA CREMOSA:</b> No mínimo 80% de Lipídeos, sem gorduras trans. Oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Produzido e embalado dentro das normas que determina a legislação. Cremosa, com adição de sal, embalada em potes plásticos com <b>500g</b> . Na embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.<br><br>Cod. 018.001.217                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UN | 430 | 2150 |
| 175 | <b>MARGARINA OU CREME VEGETAL SEM LEITE:</b> Ingredientes: água, óleos vegetais, sal, vitamina A, corante natural, conservantes e aromatizantes, desde que permitidos pela legislação. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Sem gordura trans e colesterol. Características: cor, odor, sabor e consistência característica. Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto, pesando 500 gramas.<br><br>Cod. 018.001.156                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UN | 20  | 100  |
| 176 | <b>MASSA PARA LASANHA:</b> Pré cozida . Embalado em pacotes com 200gr. Livre de insetos, micro-organismos que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: BASILAR, ADRIA, PETYBON, DONA BENTA.<br><br>Cod. 018.001.007                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UN | 40  | 300  |





|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |     |      |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|
| 177 | <b>MELHORADOR DE FARINHA:</b> Melhorador de farinha, amido de milho ( geneticamente modificado) e/ou fécula de mandioca, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja e aromatizantes. Contem estabilizante monooleato de sorbitana e coadjuvantes d tecnologia ácio ascórbico e enzimas alfa amilase. Validade 5 meses .Embalagem com 500 gramas<br>Cod.018.001.085                                                                               | UN  | 80  | 400  |
| 178 | <b>MEL DE LARANJEIRA:</b> Produto Natural. Mel de abelha puro, de flor de laranjeira. Embalagem de 01L.<br>Cod. 017.000.107                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | L   | 6   | 30   |
| 179 | <b>MILHO PARA CANJICA:</b> Obtido de grãos de milho, de cor branca, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, deverá estar acondicionado em embalagens de 500 gramas, devem conter informações nutricionais data de fabricação e validade mínima de 6 meses.MARCAS PRÉ APROVADAS: CHÃO PRETO, KININO, YOKI.<br>Cod. 018.000.956 | PCT | 240 | 1230 |
| 180 | <b>MILHO PARA PIPOCA:</b> Tipo 1, pacote de 500 gr., não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: CHÃO PRETO, KININO, YOKI.<br>Cod. 018.000.582                    | PCT | 670 | 3380 |
| 181 | <b>MILHO QUIRERA FINA:</b> Pacote de 500 gr., Ingredientes: Milho digerminado, não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.<br>Cod. 018.001.053                                                                  | PCT | 60  | 300  |
| 182 | <b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> – Embalagem com 300g: Simples, grãos inteiros, imersos em água, açúcar e sal, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em lata com peso aproximado de 300 gramas, (200 gramas conteúdo drenado), validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: QUERO, PREDILECTA, JUSSARA.<br>Cod. 018.000.957                                                          | UN  | 5   | 25   |
| 183 | <b>MOLHO REFOGADO DE TOMATE (300 gr):</b> Molho elaborado a base de polpa de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar. Embalagem: em latas, saches ou tetra-Pack de 300 gramas em perfeitas condições, de acordo com a legislação vigente (sem perfurações, descamações e amassos). Validade mínima de 12 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega. COM PADRÃO DE                                                                        | UN  | 810 | 4050 |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |      |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|
|     | QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: FUGINI, QUERO, PREDILECTA.<br>Cod. 018.000.960                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |      |       |
| 184 | <b>MOLHO REFOGADO DE TOMATE:</b> (1,7 kg) Molho elaborado a base de polpa de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar. Embalagem: em latas, saches ou tetrapack de 1,7kg em perfeitas condições, de acordo com a legislação vigente (sem perfurações, descamações e amassos). Validade mínima de 12 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.<br>Cod. 018.001.288                         | UN  | 740  | 3700  |
| 185 | <b>ÓLEO DE SOJA:</b> Alimentício. Embalagem de 900ml. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas de 900ml. Validade mínima de 4 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: LIZA, SOYA, VILA VELHA<br>Cod. 018.000.961                                               | UN  | 2030 | 10160 |
| 186 | <b>ORÉGANO:</b> Produtos naturais constituídos de folhas genuínas da espécie, sãs, limpas, desidratado e específico para culinária. Características organolépticas: - Aspecto: pó. Cor: amarela ou amarelo-esverdeada. Cheiro: característico. Sabor: picante. Características físicas e químicas de acordo com a legislação vigente. Embalagens com 10g. Para uso na culinária.<br>Cod. 018.000.962 | UN  | 150  | 750   |
| 187 | <b>PALMITO:</b> Vidro contendo 500GR, pupunha INTEIRO em conserva preparado em gomo terminal comestível do caule da Euterpes edulis, sob a forma de roletes tenros, envasados imersos em solução aquosa apropriada, em recipientes herméticos submetidos ao adequado processo tecnológico, atendendo as condições da NTA 31 do código Sanitário Municipal de Alimentos.<br>Cod. 018.000.681          | VD  | 60   | 325   |
| 188 | <b>PÃO DE FORMA:</b> Embalagem com 500 gramas, Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfato monocálcio, e tricálcio, vitaminas PP, B6, B1, B12, emulsificante estearoil -2 -lactil, lactato de sódio, polisorbato 80 e monoglicerídeos de ácidos graxos, conservador propionato de cálcio.<br>Cod. 018.000.847                                       | PCT | 740  | 3700  |
| 189 | <b>PÃO DE QUEIJO CONGELADO (PACOTE 1KG)</b> Pão de queijo em formato de bolinha de 25 gr cada, congelado e embalado e sacos de tamanhos diversos.<br>Cod. 018.001.206                                                                                                                                                                                                                                | KG  | 70   | 350   |
| 190 | <b>PÃO DOCE CONGELADO:</b> Tipo Hot Dog. Contém Glúten Com peso de 50 gramas a unidade, PACOTE KG. Validade 60 dias congelado.<br>Cod. 018.001.244                                                                                                                                                                                                                                                   | KG  | 540  | 2700  |



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |     |      |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|
| 191 | <b>PÊSSEGO EM CALDA:</b> Embalagem 400gr fatiado e registro obrigatório S.I.F.O prazo de validade do produto, no momento da entrega, não poderá ser a 2/3 do prazo total da validade impressa da embalagem.<br>Cod. 018.001.008                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UN  | 40  | 200  |
| 192 | <b>PIMENTA DO REINO:</b> 30 gramas, moída, com identificação do produto, marca do fabricante data de fabricação e prazo de validade.<br>Cod. 018.000.380                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | PCT | 180 | 900  |
| 193 | <b>POLVILHO AZEDO:</b> Produto amiláceo, extraído da mandioca classificado de acordo com acidez. Fermentado após etapa de decantação da fécula, antes da secagem. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de parasitas. Não pode estar úmido ou rançoso. Embalagem, fechada hermeticamente, deve conter informações nutricionais, data de fabricação, validade, ingredientes. Deve estar de acordo com a Legislação vigente. Embalagem 1 KG. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: AMAFIL, YOKI, KININO, CARIBE.<br>Cod. 018.000.607 | KG  | 200 | 1000 |
| 194 | <b>QUEIJO RALADO:</b> Proveniente de Queijo tipo Parmesão, com coloração ligeiramente amarelada, odor suave e textura granulosa (lascas). Produto de 1ª qualidade, em embalagens transparentes de 50g, reforçadas que contenham especificados a procedência do produto, data de fabricação e validade. Produto com o máximo 20 dias de fabricação e com no mínimo 06 meses de validade.<br>Cod. 018.000.963                                                                                                                                                              | PCT | 640 | 3200 |
| 195 | <b>SAL:</b> Refinado Iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas, produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes com 1 kg. Líquido. O produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses a vencer. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: CISNE, MOC, MARFIM.<br>Cod. 018.000.516                                                                                                                                                    | KG  | 640 | 3210 |
| 196 | <b>SARDINHA:</b> A SARDINHA deve ser de primeira qualidade, em lata integra e sem amasso deve possuir um rigoroso controle de qualidade, e estarem acondicionadas ao natural. Não conter conservantes em sua formulação e sua conservação deve ser por um processo de esterilização do produto após fechado. Peso: Lata 125 gramas. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE AS MARCAS: COQUEIRO, GOMES DA COSTA, PESCADOR.<br>Cod. 018.000.546                                                                                                                                | PCT | 330 | 1650 |
| 197 | <b>SEQUILHOS PCT 500 GRAMAS</b> – feito de Amido de milho, leite condensado e manteiga de leite.<br>Cod. 018.001.290                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG  | 80  | 400  |
| 198 | <b>SUCO CONCENTRADO, NATURAL, SABORES DIVERSOS, SEM CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS E SEM AÇÚCAR:</b> _o                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | GL  | 700 | 3500 |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |      |      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|
|     | <p>produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de fruta, natural, isento de corantes artificiais e conservantes. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação. Embalagens: galões de 5L. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara de indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico.</p> <p>O produto deverá estar em conformidade com as Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade do mesmo.</p> <p>Cod. 018.000.263</p>                                                                                                                                                                                           |     |      |      |
| 199 | <p><b>SUCO DE CAJU</b> Apresentação: líquido concentrado, com 10,0% Suco após a diluição, frasco de 500ml. Apresentação integral. Bebida não fermentada, homogeneizada, preparado a partir da extração do caju, maduro, são e limpo, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos.</p> <p>Cod. 018.001.237</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | FR  | 1080 | 5400 |
| 200 | <p><b>SUCO DE LARANJA INTEGRAL PASTEURIZADO:</b> Galão de 4,5 Litros, Produto pronto para beber, não fermentado e não alcoólico, produzido pela extração mecânica da fruta, pasteurizado por trocador de calor e acondicionado em galões, personalizadas com a logomarca da empresa, contendo somente como ingrediente: Suco de laranja integral, com prazo de validade: mínimo de 30 dias após a data de fabricação. Embalagem primária: galão de 4,5 litros. Informações no rótulo da embalagem primária: deverão constar Suco de Laranja integral pasteurizado, composição, informação nutricional, conteúdo líquido, fabricação, validade, conservação, dados do fabricante, registro no MAPA, não contém glúten, Indústria Brasileira. A empresa devesse realizar as entregas em veículo próprio, refrigerado em Boas Condições higiênicas sanitárias. O licitante vencedor devesse apresentar amostra do item solicitado, e juntamente com a amostra apresentar FICHA TÉCNICA assinada por Responsável Técnico, registro do produto no MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento).</p> <p>Cod 018.001.056</p> | GL  | 1300 | 6500 |
| 201 | <p><b>SUCO EM PÓ PARA REFRESCO (SABORES DIVERSOS):</b> suco artificial embalagem mínima 20g, de 1ª qualidade. Suco de pacote em pó sólido para refrescos, enriquecido de vitaminas e minerais, embalagem em pacotes de polietileno com rendimento de 1 litro de suco</p> <p>Cod 018.000.089</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UN  | 240  | 1200 |
| 202 | <p><b>TEMPERO EM PÓ PARA CARNE E SALADA (PACOTE DE 60 GR)</b> – Sal, alecrim, cebolinha, cebola, alho, salsa, gordura vegetal, cúrcuma, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato de monossódico e guanilato dissódico.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | PCT | 60   | 315  |



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |     |      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|------|
|     | Cod. 018.000.528                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |     |      |
| 203 | <b>TEMPERO PURO ALHO:</b> Produto obtido pela mistura da polpa do alho in natura de boa qualidade, odor e sabor próprio do produto apresentando-se sobre forma pastosa e coloração bege claro. Acondicionados em baldes plásticos, atóxico, resistente e transparente, com peso de 2 kg, com embalagem contendo impressos todos os dados do fabricante como: data de validade, data de fabricação, nº do lote, registro no MS e ingredientes. Validade mínima de 3 meses a contar da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao do produto entregue.<br><br>Cod. 018.000.967                                                                                                                  | UN | 10  | 65   |
| 204 | <b>TRIGO PARA QUIBE:</b> o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indelével. Embalagem secundária: caixa ou fardo, resistente e lacrado. Rotulagem: Deverá estar rotulado conforme legislação vigente.<br><br>Cod: 018.001.124 | UN | 100 | 500  |
| 205 | <b>UVA PASSA:</b> desidratada sem caroço, preparada com sacarose e frutas desidratadas, com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em plástico atóxico, vedado com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade. CNNPA nº15, de 1977.<br><br>Cod. 018.000.268                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG | 30  | 190  |
| 206 | <b>VINAGRE:</b> Produzido da fermentação do vinho branco ou tinto. Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem primária: Frascos plásticos de 750ml. devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.<br><br>Cod. 018.000.073                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | FR | 350 | 1710 |

|     | DESCRIÇÃO DE DOCES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDADE | QTDE MÍN | QTDE MÁX |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|----------|
| 207 | <b>BALA MASTIGÁVEL DE IOGURTE</b> , sabor morango, sem glúten, 600gr por pacote, aproximadamente 120 balas.<br><br>Cod: 006.000.023                                                                                                                                                                                                                                                            | PCT     | 180      | 900      |
| 208 | <b>BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, TIPO WAFER:</b> com recheio crocante sabor chocolate e cobertura sabor chocolate branco, contendo açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, leite em pó integral, cacau, flocos de arroz, farinha de soja, amendoim, extrato de malte, sal, massa de cacau, manteiga de | PCT     | 30       | 160      |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |      |      |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|
|     | cacau, óleo vegetal, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Peso aproximado de 20g cada unidade. Pacote com 45 unidades ou 1kg.<br><br>Cod: 018.000.613                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |      |      |
| 209 | <b>BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE, TIPO WAFER:</b> com recheio Cremoso de amendoim e castanha de caju, contendo Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas B1, B2 e B3 e zinco, soro de leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, castanha-de-caju, óleo vegetal, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Peso aproximado de 20g cada unidade. Pacote com 45 unidades ou 1kg.<br><br>Cod: 018.001.276 | PCT | 30   | 460  |
| 210 | <b>BOMBOM SORTIDOS:</b> Caixa embalagem com no mínimo 250 gramas.<br><br>Cod: 018.001.095                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CX  | 60   | 300  |
| 211 | <b>CHOCOLATE DE WAFER AO LEITE:</b> caixa contendo no mínimo 16 unidades, embalagem com no mínimo 100 gramas.<br><br>Cod: 018.001.094                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CX  | 40   | 200  |
| 212 | <b>CHOCOLATE AMARGO EM BARRA:</b> chocolate em barra <b>amargo</b> , embalagem pesando aproximadamente 1 kg.<br><br>Cod: 018.000.569                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UN  | 10   | 50   |
| 213 | <b>CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA:</b> chocolate em barra <b>ao leite</b> , embalagem pesando aproximadamente 1 kg.<br><br>Cod: 018.000.618                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UN  | 20   | 110  |
| 214 | <b>CHOCOLATE MEIO AMARGO EM BARRA:</b> chocolate em barra <b>meio amargo</b> , embalagem pesando aproximadamente 1 kg.<br><br>Cod: 018.000.754                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UN  | 10   | 50   |
| 215 | <b>DOCE DE LEITE POTE 500 GR</b> – Produto feito a base de leite integral, açúcar e conservadores, cozido e reduzido até se obter uma pasta cremosa e de cor caramelo.<br><br>Cod: 018.000.573                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | PT  | 40   | 200  |
| 216 | <b>GOMA DE MASCAR MACIA, COM RECHEIO LÍQUIDO</b> , sabor tuti-fruti, colorido e aromatizado artificialmente, caixa com 40 unidades.<br><br>Cód. Item: 018.001.266                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | CX  | 70   | 360  |
| 217 | <b>MINI BALA DE GOMA CONFEITADO, TIPO JUJUBA</b> , sabores sortidos: Morango, Laranja, Limão, Uva e Abacaxi, pacotinho com 20grs.<br><br>Cód. Item: 018.001.268                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UN  | 1400 | 7000 |





|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |      |      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|
| 218 | <b>MINI PASTILHA DE CHOCOLATE</b> , saquinho com 18grs, Pastilhas confeitadas e coloridas sabor chocolate ao leite, crocantes por fora e macias por dentro.<br><br>Cód. Item: 018.001.267                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UN  | 1400 | 7000 |
| 219 | <b>PIRULITO PSICODÉLICO</b> , sabor de frutas, peso 12 grs, medida aproximadamente do pirulito: 4cm de diâmetro por 9 cm de altura total, pacote com 50 unidades.<br><br>Cod. Item: 018.000.377                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | PCT | 30   | 150  |
| 220 | <b>SAQUINHO DE PIPOCA DOCE COM 20 GRS</b> ,<br><br>Cód. Item: 018.002.055                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UN  | 1400 | 7000 |
| 221 | <b>SORVETE CREMOSO BALDE DE 10 LITROS</b> , Ingredientes: Água, açúcar, leite em pó, gordura vegetal, xarope de glucose, soro de leite, emulsificante, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, maltodextrina, estabilizantes, carboximetilcelulose de sódio, goma guar, carragena, coco ralado e sabor artificial de leite condensado. Sem glúten. Informação Nutricional para uma porção de 60 gr: valor energético 114kcal; Carboidratos 14gr; Proteínas 2gr; Gorduras Totais 6gr; Gorduras Saturadas 3gr; Sem gorduras trans; Fibra Alimentar 0,6gr, Sódio 30 miligramas, Sabor Beijinho.<br><br>Cód. Item: 018.000.645 | BD  | 40   | 240  |
| 222 | <b>SORVETE SEM AÇÚCAR POTE DE 150GR</b> , <i>Sem adição de açúcar</i> , água, leite em pó desnatado, edulcorantes sorbitol, polidextrose, xilitol, maltodextrina, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, celulose microcristalina, espessantes carboximetilcelulose sódica, goma jataí, carragena, sucralose, aromatizante, acidulante ácido cítrico, corantes artificiais, Sabor de chocolate.<br><br>Cód. Item: 018.001.271                                                                                                                                                                               | PT  | 10   | 40   |
| 223 | <b>SORVETE SEM LACTOSE POTE DE 150 GR</b> , Leite zero lactose, açúcar, glicose, gordura vegetal hidrogenada, maltodextrina, conservante sorbato de potássio, sal, amido modificado, Emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos. Espessantes: celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica, sabor de chocolate.<br><br>Cód. Item: 018.001.270                                                                                                                                                                                                                                                         | PT  | 10   | 60   |

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

## 2 – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, Inciso XXIII, alínea “b” da Lei nº 14.133/2021).

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2025, conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP: 48344014000159-0-000003/2025;



Data de publicação no PNCP: 21/11/2024;

Id do item no PCA: 01, 09, 10, 11;

Classe/Grupo: NPCA2025001 – ALIMENTOS PARA ANIMAIS, NPCA2025009 – GENEROS ALIMENTICIOS ESTOCAVEIS, NPCA2025010 – GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS, NPCA2025011 – GENEROS ALIMENTICIOS HORTIFRUTI;

Identificador da Futura Contratação: PCA 2025 01, PCA 2025 09, PCA 2025 10, PCA 2025 11.

No município existe a necessidade de fornecer alimento seguro e que contribua para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidade de Ensino para garantir a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde a aqueles que necessitem de atenção específica ou estão em vulnerabilidade social.

Além disso também há necessidade de oferecer alimentos para os atletas que participam dos eventos esportivos onde o Município participa em outras cidades, além dos eventos que são realizados durante o ano no próprio município.

Continuando, também é necessário conceder alimentação para o Serviço de acolhimento institucional para crianças e adolescentes, montagens de cestas básicas judiciais e confraternizações para idosos e PCDs referenciados no serviço de convivência e fortalecimento de vínculo das unidades CRAS, CREAS, Casa da Cidadania, Unidade de Atendimento a Família, serviço de abordagem e acolhimento através da Casa de passagem (público alvo envolvendo itinerantes e moradores em situação de rua, usuários de álcool e drogas).

Ademais, também há necessidade de fornecer gêneros alimentícios para atender os pacientes das oficinas terapêuticas do CAPS 1, para o fornecimento de café da manhã, lanche da tarde e atender as demandas da programação da celebração da Páscoa e Festividade Junina.

Por fim, é necessário lidar com a necessidade de fornecer alimentação dos animais pertencentes ao plantel do Zoológico Municipal. O plantel é composto por cerca de 300 animais da fauna silvestre brasileira dentre eles aves, répteis e mamíferos de pequeno e grande porte que possuem necessidades nutricionais específicas. A alimentação de qualidade mantém os animais saudáveis e melhora a qualidade de vida dos mesmos evitando assim outros gastos advindos de enfermidades ocasionadas por má nutrição. Além disso, a dieta dos animais é analisada e autorizada pela Secretaria de Estado de Meio Ambiente (Departamento da Fauna Silvestre de Cativairo) e só pode ser alterada para fins de melhoria.

**3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (Art. 6º, Inciso XXIII, alínea “c” da Lei 14.133/2021).**



A solução mais vantajosa para a Administração Pública no caso em questão é a aquisição, pois mostra-se a alternativa mais viável a fim de suprir a necessidade, pois tais itens são de suma importância para a refeição de qualidade dos alunos da rede de ensino, atendimento dos munícipes que integram os programas sociais do município, dos pacientes do CAPS e animais resgatados e pertencentes ao zoológico. Entende-se que a aquisição deva ser de acordo com a demanda devido à essencialidade e necessidade pública permanente à Administração considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades educacionais, sociais, esportivas, etc.

Tendo em vista a necessidade descrita em tópico anterior, a Ata de Registro de Preço surge como uma alternativa viável de solução, uma vez que não é possível calcular com exatidão esta demanda, bem como a presença de situações futuras e incertas. Desta feita, é uma alternativa eficaz que atenderá a demanda do município de acordo com o surgimento das necessidades ao longo do cotidiano.

Ressaltamos que o regime proposto tem como principal benefício a adequação de quantidades a serem empenhadas, podendo dessa forma, fazer uma melhor avaliação do período a ser compreendido, visando a otimização dos recursos do erário. Outra vantagem deste regime é a fixação dos preços pelo período de 1 (um) ano, ficando a Ata de Registro de Preços à disposição da Administração Pública para, quando e se necessário, efetuar a contratação.

Com isso, após realizado o processo licitatório, as contratadas deverão efetivar o fornecimento dos produtos conforme prazo de entrega definido no Termo de Referência, e emissão de nota de empenho seguindo criteriosamente as descrições determinadas em tal termo.

#### **4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, XXIII, alínea “d” da Lei 14.133/2021)**

Os produtos deverão atender estritamente ao descritivo deste termo;

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Trata-se de aquisição de um serviço de maneira pontual em que somente será pago o(s) fornecedor(es) que entregar(em) efetivamente e em conformidade com o solicitado.

Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

Os produtos (gêneros alimentícios) deverão apresentar data de validade com no mínimo 12 meses da data da entrega do item estocável.



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

Os custos com o transporte dos produtos serão por conta da Contratada, devendo ser cumprido o prazo de entrega;

A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis após recebimento da nota de empenho/pedido.

Os itens de Hortifrutigranjeiro e Perecíveis deverão ser entregues em veículos refrigerados.

Não haverá quantidade mínima a ser pedida, sendo levado em consideração a necessidade de cada unidade, haja vista variar o tamanho e quantidade de alunos.

O prazo poderá ser prorrogado, a critério da Administração.

Todos os pedidos, reclamações e notificações serão transmitidos através do endereço eletrônico (e-mail) fornecido pela empresa com os documentos de habilitação e/ou proposta durante a sessão pública da Licitação, podendo, a critério da Administração, utilizar-se de outros meios;

#### **DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:**

Para a(s) empresa(s) proponente(s) classificada(s) em primeiro lugar dos itens perecíveis e estocáveis, torna-se OBRIGATÓRIO entregar no prazo impreritável de 03 dias úteis após ser declarado vencedor, na Central de Alimentação (no endereço Avenida 11, nº 670, Centro – Guaíra/SP) das 07h até às 12h, devidamente identificadas, uma amostra de cada produto(exceto hortifrutigranjeiros), idêntica ao produto ofertado em sua proposta comercial no momento da sessão pública do certame licitatório, em embalagem original e fechada.

Na avaliação das amostras serão levados em consideração os seguintes critérios:

- Atender ao descritivo do edital.
- Aparência, sabor, aceitação.
- Embalagem: se está com acordo com legislação vigente e descritivo.

A comissão de análise das amostras será composta pela Chefe da Central de Alimentação e Merenda Escolar, pelo menos um nutricionista do quadro técnico e um representante do CAE (Conselho de Alimentação Escolar).

#### **5 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.



Exercer o acompanhamento e a fiscalização do produto/serviço, por servidor especialmente designado, encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no produto/serviço, fixando prazo para a sua correção.

Pagar à Contratada o valor resultante do produto/serviço, no prazo e condições estabelecidas.

Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber.

## **6 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Entregar o produto e executar o serviço conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Gestor/Fiscal do contrato, os produtos e serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigido no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

Utilizar empregados habilitados e com conhecimento básico do serviço a ser executado, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.



Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação de serviços.

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

Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

Quando o projeto referir-se a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos incluirá o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.

Assegurar à Contratante, o direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações.

Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, das documentações produzidas e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

## **7 – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (Art. 6º, XXIII, alínea “e” da Lei 14.133/2021)**

### **Condições de Entrega**

Os produtos (gêneros alimentícios) deverão apresentar data de validade com no mínimo 12 meses da data da entrega do item estocável.





Os custos com o transporte dos produtos serão por conta da Contratada, devendo ser cumprido o prazo de entrega;

A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis após recebimento da nota de empenho/pedido.

Os itens de Hortifrutigranjeiro e Perecíveis deverão ser entregues em veículos refrigerados.

Não haverá quantidade mínima a ser pedida, sendo levado em consideração a necessidade de cada unidade, haja vista variar o tamanho e quantidade de alunos.

### **Locais de Entrega**

No município de Guaíra, conforme ofício encaminhado pelo gestor.

Endereço Central de Alimentação – Av. 11, nº 670 Centro Guaíra-SP  
Endereço Francisco Gomes – Rua 16, nº 395 – Centro Guaíra-SP  
Endereço Vicencina Vacaro – Av Marginal do Lago, nº 1000 – Maracá Guaíra-SP  
Endereço Dalva Lellis – Avenida 25, nº 1595, Vila Aparecida Guaíra-SP  
Endereço Enoch Garcia Leal – Avenida 7, nº 1040, Centro Guaíra-SP  
Endereço Zezinho Portugal – Avenida 21, nº 389, Centro Guaíra-SP  
Endereço ETC (Maria Auxiliadora) – Avenida 33, nº 105, Bom Jesus Guaíra-SP  
Endereço CEMEI Moacir – Rua 12, nº 55, Centro Guaíra-SP  
Endereço CEMEI Eunisse – Rua A, nº 1320, Guaíra-SP  
Endereço CEMEI Nerylde – Rua 34, nº 152, Guaíra-SP  
Endereço CEI Olga – Rua 04, nº 1600, Eldorado Guaíra-SP  
Endereço CEI Josefina – Avenida 23, nº 1005, Centro Guaíra-SP  
Endereço CEI Zilda – Rua 44, nº 590, Jardim Elisa Guaíra-SP  
Endereço Jardim Edul – Avenida 29, nº 1805, Cohab 1 Guaíra-SP  
Endereço EMEF Vera Lúcia Vitali – Avenida 1-A, nº 2000, José Pugliesi Guaíra-SP  
Endereço EMEF Padre Mario Lano – Avenida 31, nº 1860, Miguel Fabiano Guaíra-SP  
Endereço CEI Dr. Waldemar Chubaci – Avenida 03, Aniceto, Guaíra-SP  
Endereço CEI Dirce Barros Lelis – Avenida 21, nº 2030, João Vaccaro Guaíra-SP  
Endereço CEI Nilce Akashi Fugió – Rua 16-B, nº 1248, Joaquim Pereira Lelis Guaíra-SP  
Endereço CAPS – Av, 31, nº 949 Jardim Paulista Guaíra-SP  
Endereço DADIS – Rua 28, nº 20, Centro Guaíra-SP  
Endereço Zoologico – Rua 10, nº 080, Centro Guaíra-SP  
Endereço Centro de Lazer – Rua 4, nº 762, Centro Guaíra-SP

### **Garantia**

O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)



O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

A verificação da adequação dos produtos/serviços deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

### **Demais disposições da execução contratual**

O acompanhamento e a Gestão/Fiscalização dos produtos/serviços, consistem na verificação da conformidade, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma do Art. 117 da Lei nº 14.133, de 1993.

A verificação da adequação dos produtos/serviços deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços e produtos para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatada.

1. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar na extinção do contrato, conforme disposto no Art.137 da Lei nº 14.133 de 2021.

2.

3. A Gestor/Fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

### **8- MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (Art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei 14.133/2021)**

O futuro contrato terá como Gestor e Fiscais:

Gestor – Cristiane Junqueira, Chefe da Central de Alimentação Escolar, Matrícula: 3380

Fiscal Esporte – Rubia Mara Oliveira Cruz Domiciano, Chefe da Seção de Lazer, Matrícula 4595

Fiscal Saúde – Patrícia Fernanda Dimas, CPF 337.538.318-59, Matrícula 3036



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

Fiscal Zoológico – Ana Paula Chaves Campos, Bióloga, Matrícula 3866

Fiscal DADIS – Elisangela Rocha da Silva Cruz, Matrícula 3645

Contratante e Contratado estabelecerão contato recíproco através de e-mail, telefone ou outro meio possível, oportunamente indicado, que terá validade para prática de todos os atos durante a vigência do Contrato;

O não atendimento das metas, por ínfima ou pequena diferença, em indicadores não relevantes ou críticos, a critério da Administração, poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação;

Ainda caberá ao Gestor/Fiscal Contratual a avaliação da conformidade dos produtos/serviços entregues com relação aos termos contratuais e com a proposta da contratada, com vistas ao recebimento definitivo;

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

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal de contrato, ou pelos seus respectivos substitutos (Art 117, caput, da Lei 14133/2021).

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º)

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).

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

O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Art 120 da Lei 14.133/2021).

Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Art. 121, da Lei 14.133/2021).

A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Art. 121, §1º, da Lei 14.133/2021).



Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação fiscal da contratada.

Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não venham acompanhados da nota fiscal.

### **Da Fiscalização do Contrato:**

O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Art 117, §1º da Lei 14133/2021).

O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência ( Art 117, §2º, da Lei 14.133/2021)

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

### **Da Gestão do Contrato:**

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela



comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

4.

#### **9 – DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO (Art. 6º, XXIII, alínea “g” da Lei 14.133/2021)**

A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas, conforme cronograma; ou

Deixar de utilizar materiais ou recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utiliza-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

O equipamento deverá estar em perfeito funcionamento.

O equipamento deverá mostrar-se eficiente na realização de seu objetivo/finalidade.

Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

Não produziu os resultados acordados.

Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida.

Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

#### **10 – DO RECEBIMENTO**

Os produtos/serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados da finalização dos serviços ou entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal pela CONTRATADA, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

Os produtos objetos da licitação serão recebidos provisoriamente, quando da entrega, para a devida verificação da conformidade dos mesmos com as especificações, observados os requisitos quantitativo e qualitativo, segundo as exigências do edital e os termos da proposta adjudicada; e definitivamente, no prazo de até 10 (dez) dias úteis após o recebimento provisório,



averiguada a pertinência dos mesmos, sempre tendo em vista as exigências do edital e os termos da proposta adjudicada. Averiguada qualquer anormalidade nos produtos entregues, será emitido termo de não recebimento, devendo nesta hipótese a contratada tomar as providências necessárias visando às adequações de rigor, por sua conta e risco, sem quaisquer ônus ao Município de Guaíra, ficando o recebimento definitivo condicionado a efetiva adequação pertinente.

O CONTRATANTE realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

O CONTRATADO fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

Os produtos e serviços poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo Gestor/Fiscal do contrato, as custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Os produtos e serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 dias contados do recebimento provisório, por servidor o comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo as seguintes diretrizes: realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções; Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e





documentações apresentadas; e Comunicar à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

O recebimento definitivo não isenta a contratada da substituição necessária decorrente da impropriedade dos produtos, somente averiguada quando da efetiva utilização dos mesmos. Nesta hipótese, como de rigor, a contratada terá de substituir os materiais que se fizerem necessários, sem ônus ao Município de Guaíra.

## **11 – DO PAGAMENTO**

O pagamento ocorrerá em 20 (vinte) dias após o recebimento no setor contábil da Nota Fiscal e Empenho assinados pelo gestor do contrato.

## **12 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Para os fins previstos no Art. 162 da Lei 14.133/21, fica estipulado o percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor total da contratação, a título de multa de mora por dia, em caso de atraso injustificado na entrega da apólice de seguro, até o limite de 30 (trinta) dias de atraso, podendo ser considerado como inexecução total do objeto a partir deste prazo.

Em caso de inexecução total ou parcial do objeto desta licitação, em razão do descumprimento de qualquer das condições avençadas, a empresa vencedora ficará sujeita às seguintes penalidades, a critério da Administração, nos termos do Art. 156 da Lei 14.133/21:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

As sanções previstas nos incisos I, III e IV do Art. 156 da Lei 14.133/21 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II do mesmo artigo.

O valor da multa aplicada, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração, ou cobrado judicialmente a critério da Administração.

A critério da autoridade competente, com fundamento nos princípios da Proporcionalidade e Razoabilidade, as penalidades poderão ser relevadas ou atenuadas, em razão de circunstâncias fundamentadas em fatos comprovados, desde que formulada por escrito,



no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for oficiada a pretensão, no sentido de aplicação de pena.

### **13 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (Art. 6º, XXIII, alínea “h” da Lei 14.133/2021)**

O fornecedor será selecionado por meio dos critérios adotados pelo Departamento de Compras, por meio do procedimento e modalidade adequados ao caso concreto.

As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos.

Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais.

É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação de habilitação constante do edital, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

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

### **14 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

A estimativa de preços encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo a este Termo de Referência.

### **15 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Guaíra.

*04 124 0007 2002 0000 Operacionalização dos Serviços de Controle Interno*  
*03 092 0008 2003 0000 Manutenção dos Serviços da Procuradoria Municipal*  
*05 153 0009 2004 0000 Manutenção dos Serviços da Junta do Serviço Militar*  
*06 182 0009 2005 0000 Manutenção da Guarda Civil Municipal*  
*04 122 0004 2006 0000 Gestão do Departamento de Pessoal e de Atos Administrativos*  
*04 122 0010 2009 0000 Manut. do Gabinete do Prefeito e Dependências*  
*04 131 0003 2010 0000 Manutenção dos serviços de comunicação e ouvidoria*  
*24 131 0003 2012 0000 Despesas com Propaganda Institucional*  
*04 122 0004 2014 0000 Gestão de Compras e Licitações*  
*04 123 0005 2015 0000 ARRECADAÇÃO, GESTÃO CONTÁBIL E FINANCEIRA*



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

04 122 0004 2284 0000 *Manutenção do Departamento de Patrimônio*  
04 122 0004 2018 0000 **MANUTENÇÃO DO DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO**  
19 126 0004 2016 0000 *Gestão de serviços de Tecnologia da Informação*  
04 452 0011 *Obras, Infraestrutura Urbana e Serviços Públicos*  
15 125 0011 2286 0000 *Manutenção de Projetos e amento de Projetos e Fiscalização*  
15 451 0011 2285 0000 *Manutenção do Departamento de Projetos de Projetos*  
04 122 0011 2020 0000 *Manutenção da Seção de Trânsito*  
26 452 0011 2021 0000 *Operacionalização do Trânsito e Mobilidade Urbana*  
04 452 0011 2024 0000 *Manutenção do Departamento de Obras e Serviços Urbanos*  
04 122 0011 2024 0000 *Manutenção do Departamento de Obras e Serviços Urbanos*  
15 451 0011 2025 0000 *Manutenção e Conservação de Próprios Municipais*  
15 452 0011 2022 0000 *Manutenção dos serviços de Limpeza Publica*  
15 452 0011 2023 0000 *Manut. Serv. Parques Jardins Parq. Maraca e Cemitério*  
15 452 0011 2104 0000 *Manut. Serv. Parques Jardins Parq. Maraca e Cemitério*  
04 122 0004 2105 0000 *Manutenção De Zeladoria*  
12 122 0006 *Desenvolvimento da Educação Básica de Qualidade*  
12 361 0006 2028 0000 **MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL**  
12 361 0006 2031 0000 **MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL - RECURSOS DO SALÁRIO-EDUCAÇÃO (QSE)**  
12 365 0006 2032 0000 **MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHES**  
12 365 0006 2036 0000 **MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLAS**  
12 365 0006 2032 0000 **MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHES**  
13 392 0018 2057 0000 *Manut. da Coordenadoria da Cultura e Dependências*  
13 392 0018 2058 0000 *Encargos com Promoções Cívicas e Culturais*  
13 392 0018 2097 0000 *Manutenção do Fundo Municipal de Cultura*  
23 695 0017 2287 0000 *Manutenção do Serviço de Turismo*  
23 695 0017 2089 0000 **EVENTOS E FESTIVIDADES**  
27 812 0026 2060 0000 *Manutenção do Departamento de Esportes e Lazer*  
10 122 0022 2063 0000 *Gestão da Secretária de Saúde*  
10 304 0023 2064 0000 **MANUTENÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
10 305 0023 2065 0000 **MANUTENÇÃO DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA**  
10 305 0023 2066 0000 *Manutenção do Depto Zoonoses*  
18 542 0025 2067 0000 *Manutenção do bem-estar animal*  
10 301 0021 2069 0000 *Manutenção da Atenção Básica*  
10 301 0021 2070 0000 *Man da Atenção Básica - Recurso Estadual*  
10 301 0021 2071 0000 *Man da Atenção Básica - Recurso Federal*  
10 301 0024 2068 0000 *Manutenção do Departamento Odontológico*  
10 301 0024 2072 0000 *Manutenção do Centro de Especialidades Odontológicas*  
10 302 0021 2073 0000 *Manutenção da Assistência Especializada*  
10 302 0021 2074 0000 *Manutenção da Assistência Especializada - Recurso federal*  
10 303 0021 2076 0000 *Assistência Farmacêutica*  
08 122 0013 2077 0000 *Manutenção da Assistência Social Geral*  
08 241 0014 2079 0000 *Proteção Social Básica - Recurso Estadual*  
08 241 0015 2081 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Próprio*  
08 241 0015 2083 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Federal*  
08 242 0015 2081 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Próprio*  
08 242 0015 2083 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Federal*  
08 243 0014 2080 0000 *Proteção Social Básica - Recurso Federal* 08 243 0015 2081 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Próprio*



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

08 244 0014 2078 0000 *Proteção Social Básica - Recurso Próprio*  
08 244 0014 2079 0000 *Proteção Social Básica - Recurso Estadual*  
08 244 0014 2080 0000 *Proteção Social Básica - Recurso Federal* 08 241 0015 2081 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Próprio*  
08 244 0015 2083 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Federal*  
14 243 0010 2085 0000 *Manut. Fundo Mun. dos Direitos da Criança e Adolesc.*  
20 605 0016 2091 0000 *Manutenção do Agronegócio*  
18 542 0025 2094 0000 *Manutenção Zoológico*  
18 542 0025 2095 0000 *Manutenção do Meio Ambiente*  
04 244 0010 2096 0000 *Manut.do Fundo Social de Solidariedade*  
*Manutenção da Administração da Assistência Social (010801 -Fichas 486, 487)*  
*Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social/Assistência do Idoso (010802 – Fichas 521, 528, 514)*  
*Assistência a Pessoa Com Deficiência (010802 – Fichas 502)*  
*Assistência à Criança e ao Adolescente (010803 – Fichas 545)*  
*Funcional 27.812.0026.2098.0000 – Material de Consumo – Promoção de Eventos Esportivos*  
*Funcional 18.542.0025.2094.0000 – Manutenção do Zoológico*  
*12.362.0027.2049.0000 – Merenda Escolar Ensino Médio*  
*12.367.0027.2100.0000 – Merenda Escolar Ed Especial – Recursos do FNDE*  
*12.361.0027.2047.0000 – Merenda Escolar Ensino Fundamental – Recursos FNDE*  
*12.365.0027.2056.0000 – Merenda Escolar Pré Escola – Recursos FNDE*  
*12.365.0027.2055.0000 – Merenda Escolar Pré Escola – Salário QSE*  
*10 302 0021 2073 0000 Manutenção da Assistência Especializada*  
*10 302 0021 2074 0000 Manutenção da Assistência Especializada - Recurso Federal*  
*10 302 0021 2289 0000 Manutenção do CAPS – Ficha 518, ou outras que vierem a substituir*

Guaíra-SP, 28 de março de 2025.

**MONIZE ROCHA TANIGUTI**  
***Diretora de Administração e Planejamento***



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

## **ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025**  
**PROCESSO Nº 95/2025**  
**EDITAL Nº 43/2025**  
**CONTRATADA: XXXX**  
**CNPJ Nº XXXX**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 31/2025**  
**DATA ASSINATURA: XXXX DE XXXX DE 2025.**  
**VALOR: R\$ XXXX**  
**VALIDADE: 12 (DOZE) MESES**  
**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**O MUNICÍPIO DE GUAÍRA**, Estado de São Paulo, com endereço na(o) ..... inscrita no CNPJ sob o nº 48.344.014/0001-59, neste ato representada por seu Prefeito Sr. ANTONIO MANOEL DA SILVA JUNIOR, doravante denominado ORGÃO GERENCIADOR E CONTRATANTE e

### **DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

A empresa XXX, inscrita no CNPJ nº XXXX, estabelecida em XXX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu **Sócio-Gerente XXX**.

As partes acima elencadas RESOLVEM, por meio desta Ata e com integral observância das normas: Lei Geral de Licitações n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, e, ainda, pelas condições estabelecidas pelo edital e suas partes integrantes, FIRMAM A PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS-ARP REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO acima referenciado e PREÇOS REGISTRADOS das respectivas propostas apresentadas, classificadas, aceitas/negociadas no certame realizado em XX/XX/2023 - 09:00:00, em decorrência do Processo Licitatório nº 95/2025, Pregão Eletrônico nº 36/2025, homologado em 00/00/202X, conforme as Cláusulas e condições que seguem:

### **DO FUNDAMENTO LEGAL**

A presente Ata de Registro de Preços decorre de Adjudicação do Pregão Eletrônico acima referenciado, na forma da Lei Geral de Licitações n. 14.133, de 1º de abril de 2021, e Termo de Homologação, do qual passa a fazer parte integrante esta Ata de Registro de Preços com força de Instrumento Contratual.

### **1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**



- 1.1.O Objeto desta Ata é: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** em conformidade com as especificações contidas no Instrumento Convocatório e seus Anexos.
- 1.2.Integram a presente Ata de Registro, independentemente de transcrição, o **Editais do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025**, com seus Anexos, e a Proposta da CONTRATADA
- 1.3.As partes resolvem registrar preços dos seguintes itens abaixo especificados:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | CATMAT | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---------------|--------|-------------------|------------|----------------|-------------|
| 1    |               |        |                   |            |                |             |
| 2    |               |        |                   |            |                |             |
| 3    |               |        |                   |            |                |             |
| ...  |               |        |                   |            |                |             |

- 1.4.A Prefeitura Municipal Guaíra/SP não se obriga a contratar a quantidade total ou parcial do objeto adjudicado constante do Edital e da Ata de Registro de Preços.
- 1.5.As quantidades que vierem a ser adquiridas serão definidas quando da emissão da nota de empenho/pedido de entrega.

## **2. CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA DA ATA**

- 2.1.A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 01 (um) ano, à partir da Assinatura da Ata de Registro, podendo ser prorrogada na forma do art. 84º da Lei nº 14.133/2021.
- 2.2.A Ata de Registro de Preços referente ao Pregão Eletrônico supracitado, terá seu extrato publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), e a sua íntegra, após assinada e homologada e será disponibilizada no sítio oficial desta Municipalidade.
- 2.3.É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços.
- 2.4.Se durante a vigência da Ata de Registro de Preços for constatado que os descontos registrados estão inferiores aos de mercado, caberá à Administração convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

## **3. CLÁUSULA TERCEIRA - PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO**





- 3.1. Os itens serão contratados conforme a necessidade do órgão gerenciador, mediante requisição/solicitação devidamente assinada, com identificação do respectivo servidor público municipal competente. Para posterior elaboração de ordem formal de fornecimento de bens ou prestação dos serviços, a depender do caso.
- 3.2. O recebimento e aceitação do objeto da licitação obedecerão ao disposto na Lei Federal nº 14.133/21, e também ao disposto neste Edital.
- 3.3. A simples assinatura do Gestor/Servidor em canhoto de Nf-e/Fatura ou Conhecimento de Transporte IMPLICA APENAS como Recebimento Provisório.
- 3.4. O Recebimento Provisório ocorrerá na ocasião da entrega do objeto desta licitação no local indicado no Termo de Referência deste Edital.
- 3.5. O Recebimento Definitivo do objeto desta licitação se dará apenas após a verificação da conformidade com a especificação constante neste Edital e seus Anexos, verificando-se também a MARCA e FABRICANTE indicado na Proposta do licitante.**
- 3.6. Será feita verificação física da integridade do objeto desta licitação e de seu prazo de validade ou garantia
- 3.7. Caso sejam satisfatórias as verificações acima, lavrar-se-á um Termo de Recebimento Definitivo, que poderá ser substituído pelo atesto de servidor competente no verso da Nota Fiscal/Fatura emitida pela CONTRATADA.
- 3.8. Somente o(s) objeto(s) reprovados deverão ser substituídos pela CONTRATADA de imediato ou até o prazo máximo definido pela Administração Pública, contados da comunicação formal da rejeição.
- 3.9. Caso as verificações sejam insatisfatórias, lavrar-se-á um Termo de Recusa e Devolução, no qual se registrará as desconformidades do Recebimento.
- 3.10. Caso a substituição não ocorra no prazo definido pela Administração a partir da notificação, ou caso o(s) novo(s) objeto(s) também seja(m) rejeitado(s), estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega, estando sujeita à aplicação das sanções previstas neste Edital.
- 3.11. Os custos da substituição do(s) novo(s) objeto(s) rejeitado(s), correrão exclusivamente à conta da CONTRATADA.
- 3.12. O recebimento não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelas perfeitas condições do(s) novo(s) objeto(s) fornecido(s), cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização do mesmo no período de validade/garantia.
- 3.13. As entregas deverão ser efetuadas no Município de Guaíra/SP conforme Termo de Referência.
- 3.14. A não execução do objeto será motivo de aplicação das penalidades previstas na Cláusula Décima Quarta desta Ata de Registro de Preços, bem como nas sanções elencadas no Instrumento Convocatório do Pregão, e ainda conforme rege o Art. 155 e 156 da Lei Federal n.º 14.133/2021.



#### **4. CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS REGISTRADOS E DA FORMA DE PAGAMENTO**

- 4.1.O pagamento das faturas à(s) licitante(s) vencedora(s) será efetuado mediante a apresentação da Nota Fiscal referente aos itens fornecidos ou serviços executados, mediante a apresentação da Nota Fiscal que será conferida e atestada por responsável da Administração, juntamente com as autorizações formais emitidas, devidamente assinada por servidor identificado e autorizado para tal, desde que, no ato do recebimento sejam atendidas todas as especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta Ata de Registro de Preço
- 4.2.O prazo para a efetivação do pagamento observará a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos referente ao(s) serviço(s) solicitado e devidamente executados será de até 30 (trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal, acompanhada da(s) respectiva(s) autorizações formais e demais documentação necessária, de acordo com o Termo de Referência, desde que não haja fator impeditivo provocado pela Detentora da Ata, conforme preconiza o Art. 141, da Lei Geral n.º 14.133/2021.
- 4.3. O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.
- 4.4.O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pelo Fornecedor e do regular cumprimento das obrigações assumidas.
- 4.5.Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que o Fornecedor providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 4.6.Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 4.7.O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.
- 4.8.Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 4.9.A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.
- 4.10.No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice inflacionário do IPCA de correção monetária.



- 4.10.1. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 4.10.2. Nos termos da Instrução Normativa RFB 2.145/2023, que altera a Instrução Normativa 1.234/2012, poderá incidir a Retenção na Fonte do Imposto de Renda no momento do pagamento a PESSOAS JURÍDICAS PELO FORNECIMENTO DE BENS OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM GERAL, INCLUSIVE OBRAS DE CONSTRUÇÃO CIVIL.
- 4.10.3. Tal Retenção do Importo de Renda não se aplica as empresas optantes pelo SIMPLES NACIONAL E MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS, ou seja, somente haverá retenção do Imposto de Renda nas empresas enquadradas no Regime de Tributação pelo Lucro Real ou Lucro Presumido.
- 4.10.4. A pessoa jurídica fornecedora do bem ou prestado do serviço amparado por isenção, não incidência ou alíquota zero, deve informar o enquadramento legal de tal benefício no respectivo documento fiscal, sob pena de a retenção do imposto sobre a renda ser efetuado sobre o valor total do documento fiscal, no percentual correspondente a natureza do bem ou do serviço prestado de Acordo com o Anexo I da Instrução Normativa 1.234/12.
- 4.10.5. Nota Fiscal/Fatura emitida pela fornecedora deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do nº do Processo Licitatório, nº do Pregão, nº da Ata de Registro de Preços e da Ordem de Serviço, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.
- 4.11. O valor total da presente ata é de **R\$ .....Valor Ata (u)** e onerará dos recursos orçamentários e financeiros quando houver no ato da aquisição dos produtos ou contratação dos serviços.

## **5. CLÁUSULA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

- 5.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.
- 5.2. Os descontos registrados na Ata de Registro de Preços são fixos e irredutíveis, salvo com a condição de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro desta Ata, mediante requerimento e justificativa expressos do Detentor e comprovação documental, ocorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na legislação.
- 5.3. O gerenciador da ata de registro de preços acompanhará a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata.



- 5.4. Quando o desconto registrado se tornar inferior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 5.4.1. Os fornecedores que não aceitarem aumentar seus descontos aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- 5.4.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem aumentar seus descontos aos valores de mercado observará a classificação original.
- 5.5. Se ocorrer de o preço de mercado tornar-se inferior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o Órgão gerenciador poderá:
- a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de execução, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
  - b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 5.6. Não havendo êxito nas negociações, o Órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 5.7. O registro do fornecedor será cancelado mediante formalização por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando o fornecedor:
- 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 aumentar o seu desconto registrado, na hipótese deste se tornar inferior àqueles praticados no mercado; ou
  - d) Sofrer sanção prevista no art. 156 incisos I ao IV da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.
- 5.8. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- a) Por razão de interesse público; ou
  - b) A pedido do fornecedor

## **6. CLÁUSULA SEXTA – DOS ENCARGOS**

6.1. Nos valores registrados, incluem-se todos e quaisquer materiais, encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários, fretes, seguros e mão de obra.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS E RECURSOS**

7.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

04 124 0007 2002 0000 Operacionalização dos Serviços de Controle Interno  
03 092 0008 2003 0000 Manutenção dos Serviços da Procuradoria Municipal  
05 153 0009 2004 0000 Manutenção dos Serviços da Junta do Serviço Militar  
06 182 0009 2005 0000 Manutenção da Guarda Civil Municipal  
04 122 0004 2006 0000 Gestão do Departamento de Pessoal e de Atos Administrativos  
04 122 0010 2009 0000 Manut. do Gabinete do Prefeito e Dependências  
04 131 0003 2010 0000 Manutenção dos serviços de comunicação e ouvidoria  
24 131 0003 2012 0000 Despesas com Propaganda Institucional  
04 122 0004 2014 0000 Gestão de Compras e Licitações  
04 123 0005 2015 0000 ARRECADAÇÃO, GESTÃO CONTÁBIL E FINANCEIRA  
04 122 0004 2284 0000 Manutenção do Departamento de Patrimonio  
04 122 0004 2018 0000 MANUTENÇÃO DO DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO  
19 126 0004 2016 0000 Gestão de serviços de Tecnologia da Informação  
04 452 0011 Obras, Infraestrutura Urbana e Serviços Públicos  
15 125 0011 2286 0000 Manutenção de Projetos e amento de Projetos e Fiscalização  
15 451 0011 2285 0000 Manutenção do Departamento de Projetos de Projetos  
04 122 0011 2020 0000 Manutenção da Seção de Trânsito  
26 452 0011 2021 0000 Operacionalização do Trânsito e Mobilidade Urbana  
04 452 0011 2024 0000 Manutenção do Departamento de Obras e Serviços Urbanos  
04 122 0011 2024 0000 Manutenção do Departamento de Obras e Serviços Urbanos  
15 451 0011 2025 0000 Manutenção e Conservação de Próprios Municipais  
15 452 0011 2022 0000 Manutenção dos serviços de Limpeza Publica  
15 452 0011 2023 0000 Manut. Serv. Parques Jardins Parq. Maraca e Cemitério  
15 452 0011 2104 0000 Manut. Serv. Parques Jardins Parq. Maraca e Cemitério  
04 122 0004 2105 0000 Manutenção De Zeladoria  
12 122 0006 Desenvolvimento da Educação Básica de Qualidade  
12 361 0006 2028 0000 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL  
12 361 0006 2031 0000 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL - RECURSOS DO SALÁRIO-  
EDUCAÇÃO (QSE)  
12 365 0006 2032 0000 MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHES  
12 365 0006 2036 0000 MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLAS  
12 365 0006 2032 0000 MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHES  
13 392 0018 2057 0000 Manut. da Coordenadoria da Cultura e Dependências  
13 392 0018 2058 0000 Encargos com Promoções Cívicas e Culturais  
13 392 0018 2097 0000 Manutenção do Fundo Municipal de Cultura  
23 695 0017 2287 0000 Manutenção do Serviço de Turismo  
23 695 0017 2089 0000 EVENTOS E FESTIVIDADES  
27 812 0026 2060 0000 Manutenção do Departamento de Esportes e Lazer  
10 122 0022 2063 0000 Gestão da Secretária de Saúde  
10 304 0023 2064 0000 MANUTENÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
10 305 0023 2065 0000 MANUTENÇÃO DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA  
10 305 0023 2066 0000 Manutenção do Depto Zoonoses  
18 542 0025 2067 0000 Manutenção do bem-estar animal  
10 301 0021 2069 0000 Manutenção da Atenção Básica  
10 301 0021 2070 0000 Man da Atenção Básica - Recurso Estadual  
10 301 0021 2071 0000 Man da Atenção Básica - Recurso Federal  
10 301 0024 2068 0000 Manutenção do Departamento Odontológico  
10 301 0024 2072 0000 Manutenção do Centro de Especialidades Odontológicas  
10 302 0021 2073 0000 Manutenção da Assistência Especializada  
10 302 0021 2074 0000 Manutenção da Assistência Especializada - Recurso federal  
10 303 0021 2076 0000 Assistência Farmacêutica  
08 122 0013 2077 0000 Manutenção da Assistência Social Geral





**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

08 241 0014 2079 0000 *Proteção Social Básica - Recurso Estadual*  
08 241 0015 2081 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Próprio*  
08 241 0015 2083 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Federal*  
08 242 0015 2081 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Próprio*  
08 242 0015 2083 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Federal*  
08 243 0014 2080 0000 *Proteção Social Básica - Recurso Federal* 08 243 0015 2081 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Próprio*  
08 244 0014 2078 0000 *Proteção Social Básica - Recurso Próprio*  
08 244 0014 2079 0000 *Proteção Social Básica - Recurso Estadual*  
08 244 0014 2080 0000 *Proteção Social Básica - Recurso Federal* 08 241 0015 2081 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Próprio*  
08 244 0015 2083 0000 *Proteção Social Especial - Recurso Federal*  
14 243 0010 2085 0000 *Manut. Fundo Mun. dos Direitos da Criança e Adolesc.*  
20 605 0016 2091 0000 *Manutenção do Agronegócio*  
18 542 0025 2094 0000 *Manutenção Zoológico*  
18 542 0025 2095 0000 *Manutenção do Meio Ambiente*  
04 244 0010 2096 0000 *Manut.do Fundo Social de Solidariedade*  
*Manutenção da Administração da Assistência Social (010801 -Fichas 486, 487)*  
*Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social/Assistência do Idoso (010802 – Fichas 521, 528, 514)*  
*Assistência a Pessoa Com Deficiência (010802 – Fichas 502)*  
*Assistência à Criança e ao Adolescente (010803 – Fichas 545)*  
*Funcional 27.812.0026.2098.0000 – Material de Consumo – Promoção de Eventos Esportivos*  
*Funcional 18.542.0025.2094.0000 – Manutenção do Zoológico*  
*12.362.0027.2049.0000 – Merenda Escolar Ensino Médio*  
*12.367.0027.2100.0000 – Merenda Escolar Ed Especial – Recursos do FNDE*  
*12.361.0027.2047.0000 – Merenda Escolar Ensino Fundamental – Recursos FNDE*  
*12.365.0027.2056.0000 – Merenda Escolar Pré Escola – Recursos FNDE*  
*12.365.0027.2055.0000 – Merenda Escolar Pré Escola – Salário QSE*  
*10 302 0021 2073 0000 Manutenção da Assistência Especializada*  
*10 302 0021 2074 0000 Manutenção da Assistência Especializada - Recurso Federal*  
*10 302 0021 2289 0000 Manutenção do CAPS*  
*ou outras que vierem a substituir*

*7.2.A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

## **8. CLÁUSULA OITAVA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

8.1.É vedada a subcontratação do objeto do contrato.

## **9. CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

9.1.Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, são obrigações:





- 9.1.1. Fornecer os produtos em estrita conformidade com as especificações exigidas no Edital e seus anexos, dentro do prazo proposto, com descarga dos produtos por sua conta;
- 9.1.2. Comunicar ao Fiscal da Ata de Registro de Preços, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou irregularidade;
- 9.1.3. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Município de Guaíra/SP ou por seus prepostos;
- 9.1.4. Responsabilizar-se pelos encargos previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução da Ata de Registro de Preços.
- 9.1.5. Responder pelo pagamento dos salários devidos aos seus empregados e encargos trabalhistas, bem como pelos registros, seguros contra riscos de acidentes de trabalho e outras obrigações inerentes à execução do objeto ora contratado.
- 9.1.6. Arcar com todos os tributos incidentes sobre esta Ata de Registro de Preços, bem como sobre a sua atividade, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos determinados por Lei.
- 9.1.7. Regularizar, quando notificada pelo Município de Guaíra/SP, sob pena de sofrer as penalidades estabelecidas na Ata de Registro de Preços, as eventuais falhas dos produtos entregues;
- 9.1.8. Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente ao Município de Guaíra/SP ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da Ata de Registro de Preços, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;
- 9.1.9. Comunicar ao Município de Guaíra/SP, quaisquer fatos ou circunstâncias detectadas por seus empregados quando da execução do objeto, que prejudiquem ou possam vir a prejudicar a qualidade dos serviços ou comprometer à integridade do patrimônio público;
- 9.1.10. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.
- 9.1.11. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.1.12. Manter, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições que ensejaram a sua Habilitação e qualificação no certame licitatório;
- 9.1.13. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao Município de Guaíra/SP;



## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO ORGÃO GERENCIADOR (CONTRATANTE)**

- 10.1. Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Fornecedora/Detentora desde que não haja impedimento legal para o fato;
- 10.2. Gerenciar e fiscalizar a execução desta Ata de Registro de Preços, nos termos da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021;
- 10.3. Notificar, formal e tempestivamente a Fornecedora/Detentora sobre as irregularidades observadas no cumprimento desta Ata;
- 10.4. Notificar a Fornecedora/Detentora por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- 10.5. Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento;
- 10.6. Prestar à contratada todos os esclarecimentos necessários à execução da Ata de Registro de Preço;
- 10.7. Arcar com as despesas de publicação do extrato desta Ata;
- 10.8. Emitir requisição dos serviços/materiais a serem executados/entregues.

## **11. CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

A Ata de Registro de Preço poderá ser rescindida de pleno direito:

- 11.1. **Pela Administração** independentemente de interpelação judicial, precedido de processo administrativo com ampla defesa, **quando:**
  - 11.1.1. A Detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata de Registro de Preços;
  - 11.1.2. A Detentora não formalizar Ata de Registro de Preços decorrente ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pela Administração;
  - 11.1.3. A Detentora der causa a rescisão administrativa da Ata de Registro de Preços;
  - 11.1.4. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços;
  - 11.1.5. Não aceitar aumentar o seu desconto registrado, na hipótese de este se tornar inferior aquele praticado no mercado;
  - 11.1.6. Por razões de interesse público, devidamente justificado pela administração;
  - 11.1.7. No caso de falência ou instauração de insolvência e dissolução da sociedade da empresa Detentora;
  - 11.1.8. Caso ocorra transferência a terceiros, ainda que em parte, das obrigações assumidas pela empresa detentora;
  - 11.1.9. Caso não seja assinada a Ata de Registro de Preço **no prazo de 05 (cinco) dias úteis** contados do recebimento da convocação, podendo ser prorrogado uma vez, desde



que solicitado por escrito, antes do término previsto, e com exposição de motivo justo que poderá ser aceito ou não pela Administração;

11.1.9.1. A Licitante que convocada para assinar o documento **deixar de fazê-lo no prazo fixado acima será excluída;**

11.2. **Pela Detentora** quando:

- 11.2.1. Mediante solicitação escrita, comprovar a ocorrência de caso fortuito ou força maior;
- 11.2.2. A solicitação da Detentora para cancelamento do desconto registrado deverá ocorrer antes do pedido de execução dos serviços por esta Municipalidade;
- 11.2.3. A inexecução total ou parcial das obrigações pactuadas na presente Ata de Registro de Preços enseja a rescisão do objeto, unilateralmente pela Administração, ou bilateralmente, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou no Ato Convocatório, mediante formalização e assegurados o contraditório e ampla defesa, com fundamento na Lei nº 14.133/2021, contudo, sempre atendida a conveniência administrativa.
- 11.2.4. Poderá ainda ser rescindido por mútuo consentimento, ou unilateralmente pela Administração, a qualquer tempo, mediante notificação prévia de 30 (trinta) dias à DETENTORA, por motivo de interesse público e demais hipóteses previstas na Lei, ou ainda, judicialmente, nos termos da legislação pertinente.
- 11.2.5. Da rescisão procedida com base nesta cláusula não incidirá multa ou indenização de qualquer natureza.
- 11.2.6. A comunicação do cancelamento do desconto registrado, nos casos previstos em Lei, será feita por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao Registro de Preços;
- 11.2.7. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da Detentora, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial, por 01 (uma) vez, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FISCALIZAÇÃO**

- 12.1. Durante a vigência da ata, a fiscalização será exercida por **Amarildo Candido da Silva**, Servidor nomeado pelo Exmo. Sr. Prefeito, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, em atendimento ao disposto no Art. 171 da Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive para efeito de aplicação de penalidades e, de tudo dando ciência ao Município de Guaíra/SP.



### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR**

13.1. O Órgão Gerenciador desta Ata de Registro de preços será o Município de Guaíra/SP.

13.2. São obrigações do Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, dentre a prática de todos os atos de controle e administração da ARP, as seguintes obrigações:

- a) Gerenciar a presente ata, indicando sempre que solicitado, o nome do detentor da ata, o preço e as especificações dos materiais registrados, observada a ordem de classificação indicada na licitação.
- b) Observar que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas.
- c) Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação as novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades.
- d) Acompanhar a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata.
- e) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas na presente Ata.
- f) Consultar o detentor da ata registrada (observando a ordem de classificação) quanto ao interesse em fornecer os materiais a outro(s) órgão da Administração Pública que externem a intenção de utilizar a presente Ata.
- g) Fiscalizar o bom atendimento das entregas e da qualidade dos produtos, através de Servidor designado para tal.

### **14. CLÁUSULA DECIMA QUARTA – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVA**

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).



14.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- iv. **Multa:**

1. Moratória de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
2. *Moratória 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30. % (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*
  - i. *O atraso superior a 60 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
3. Compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

14.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

14.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).



- 14.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))
- 14.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 14.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **15 (quinze) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 14.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 14.6. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - b) as peculiaridades do caso concreto;
  - c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - d) os danos que dela provierem para o Contratante;
  - e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.7. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).
- 14.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou





à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

14.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

14.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

14.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - MEDIDAS ACAUTELADORAS**

15.1.A CONTRATANTE poderá motivadamente adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação

## **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS**

16.1. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas desta Ata de Registro de Preços serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 10.520/2002 e Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014 bem como nos demais regulamentos e normas administrativas, que fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, independentemente de suas transcrições e pelas condições estabelecidas pelo no Edital do Pregão Eletrônico do qual ela se originou.

## **17. CLÁUSULA DECIMA SÉTIMA - DA COMUNICAÇÃO COM A EMPRESA**

17.1. Após o término do Certame, toda comunicação entre o Município de Guaíra/SP e a Licitante vencedora será feito através de e-mail/telefone. Favor manter os dados atualizados.



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

### **18. CLÁUSULA DECIMA OITAVA - DO FORO**

18.1. Fica eleito o foro da Comarca de Guaíra/SP com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de Preços.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam a presente Ata de Registro de Preços em 02 (duas) vias, de igual teor e forma.

Guaíra/SP, XXXX de XXXX de 2025.

---

Prefeito Municipal

---

XXXX



### CADASTRO DE RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

| Item do TR | Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i> |                                        |                                         |         |                      |                      |          |                               |
|------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|---------|----------------------|----------------------|----------|-------------------------------|
| X          | Especificação                                                                | Marca<br><i>(se exigida no edital)</i> | Modelo<br><i>(se exigido no edital)</i> | Unidade | Quantidade<br>Máxima | Quantidade<br>Mínima | Valor Un | Prazo<br>garantia ou validade |
|            |                                                                              |                                        |                                         |         |                      |                      |          |                               |

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

| Item do TR | Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i> |                                        |                                         |         |                      |                      |          |                               |
|------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|---------|----------------------|----------------------|----------|-------------------------------|
| X          | Especificação                                                                | Marca<br><i>(se exigida no edital)</i> | Modelo<br><i>(se exigido no edital)</i> | Unidade | Quantidade<br>Máxima | Quantidade<br>Mínima | Valor Un | Prazo<br>garantia ou validade |
|            |                                                                              |                                        |                                         |         |                      |                      |          |                               |



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

## **ANEXO PC-02**

### **CADASTRO DO RESPONSÁVEL**

**ÓRGÃO OU ENTIDADE:** MUNICÍPIO DE GUAÍRA/SP \_\_\_\_\_

**NOME:** XXXX \_\_\_\_\_

**CARGO:** XXXX \_\_\_\_\_

**CPF Nº** XXXX \_\_\_\_\_

**PERÍODO DE GESTÃO:** 2025/2028 \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
ANTONIO MANOEL DA SILVA JUNIOR

PREFEITO

|

|

|

|



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

**ANEXO LC-01**  
**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**  
**Redação dada pela Resolução nº 11/2021**

CONTRATANTE: **MUNICIPIO DE GUAIRA** \_\_\_\_\_

CONTRATADO: **XXXX** \_\_\_\_\_

CONTRATO OU ATA DE REGISTROS Nº: **XXXX** \_\_\_\_\_

OBJETO: **XXXX** \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

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

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

GUAÍRA/SP, **XXXX** DE **XXXX** DE 2025 \_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ORGÃO/ENTIDADE:**

Nome: **XXXX** \_\_\_\_\_

Cargo: PREFEITO MUNICIPAL \_\_\_\_\_

CPF Nº **XXXX** \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:**

Nome: **XXXX** \_\_\_\_\_

Cargo: PREFEITO MUNICIPAL \_\_\_\_\_

CPF Nº **XXXX** \_\_\_\_\_



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pela CONTRATANTE:**

Nome: **XXXX** \_\_\_\_\_  
Cargo: **XXXX** \_\_\_\_\_  
CPF Nº **XXXX** \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela CONTRATADA:**

Nome: **XXXX** \_\_\_\_\_  
Cargo: **XXXX** \_\_\_\_\_  
CPF Nº **XXXX** \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: **XXXX** \_\_\_\_\_  
Cargo: **XXXX** \_\_\_\_\_  
CPF Nº **XXXX** \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**GESTORES DO CONTRATO:**

**Pela CONTRATANTE:**

Nome: **XXXX** \_\_\_\_\_  
Cargo: **XXXX** \_\_\_\_\_  
CPF Nº **XXXX** \_\_\_\_\_  
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).





**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

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

CONTRATANTE: **MUNICIPIO DE GUAIRA** \_\_\_\_\_  
CNPJ: **48.344.014/0001-59** \_\_\_\_\_  
CONTRATADO: **XXXX** \_\_\_\_\_  
CNPJ: **XXXX** \_\_\_\_\_  
CONTRATO OU ATA DE REGISTROS Nº: **XXXX** \_\_\_\_\_  
DATA DE ASSINATURA: **XXXX** \_\_\_\_\_  
VIGÊNCIA / VALIDADE: **XXXX** \_\_\_\_\_  
OBJETO: **XXXX** \_\_\_\_\_  
VALOR R\$: **XXXX** \_\_\_\_\_

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/serviços 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 requisitado:

- 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 serviços 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 serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

GUAÍRA/SP, **XXXX** DE **XXXX** DE 2025

\_\_\_\_\_  
ANTONIO MANOEL DA SILVA JUNIOR  
Prefeito  
[secretaria@guaira.sp.gov.br](mailto:secretaria@guaira.sp.gov.br)



MUNICÍPIO DE GUAÍRA  
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”  
DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

### ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025**

**PROCESSO Nº 95/2025**

**EDITAL Nº 43/2025**

**CONTRATADA: XXXX**

**CNPJ Nº XXXX**

**CONTRATO Nº XX/2025**

**DATA ASSINATURA: XXXX DE XXXX DE 2025.**

**VALOR DO CONTRATO: R\$ XXXX**

**VIGÊNCIA: 12 (doze) MESES**

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../.....,  
QUE CELEBRAM ENTRE SI O MUNICIPIO DE  
GUAIRA/SP, E A EMPRESA  
.....

*O Município de Guaíra/SP, com sede no(a) Avenida Gabriel Garcia Leal nº 676 –Bairro Maracá, na cidade de Guaíra/Estado São Paulo, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 48.344.014/0001-59, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) .....,inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na....., doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente *do Pregão Eletrônico n. .../...*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.*

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1.O objeto do presente instrumento é a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2.Objeto da contratação:



| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | CATMAT | UNIDADE<br>DE<br>MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR<br>UNITÁRIO | VALOR<br>TOTAL |
|------|---------------|--------|-------------------------|------------|-------------------|----------------|
| 1    |               |        |                         |            |                   |                |
| ...  |               |        |                         |            |                   |                |

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) data de ...../...../....., na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.*

2.2. *O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.*

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## 4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

## 5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. *O valor total da contratação é de R\$...... (.....)*



5.1.No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## **6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO ([art. 92, V e VI](#))**

- 6.1.O prazo para pagamento será de **20 (vinte) dias**, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da Contratada.
- 6.2.O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.
  - 6.2.1. O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pelo Fornecedor e do regular cumprimento das obrigações assumidas.
- 6.3.Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que o Fornecedor providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 6.4.Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 6.5.O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.
- 6.6.Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 6.7.A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.
- 6.8.No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice inflacionário do IPCA de correção monetária.
  - 6.8.1. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
  - 6.8.2. Nos termos da Instrução Normativa RFB 2.145/2023, que altera a Instrução Normativa 1.234/2012, poderá incidir a Retenção na Fonte do Imposto de Renda no momento do pagamento a PESSOAS JURÍDICAS PELO FORNECIMENTO DE BENS OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM GERAL, INCLUSIVE OBRAS DE CONSTRUÇÃO CIVIL.



- 6.8.3. Tal Retenção do Importo de Renda não se aplica as empresas optantes pelo SIMPLES NACIONAL E MICROOEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS, ou seja, somente haverá retenção do Imposto de Renda nas empresas enquadradas no Regime de Tributação pelo Lucro Real ou Lucro Presumido.
- 6.8.4. A pessoa jurídica fornecedora do bem ou prestado do serviço amparado por isenção, não incidência ou alíquota zero, deve informar o enquadramento legal de tal benefício no respectivo documento fiscal, sob pena de a retenção do imposto sobre a renda ser efetuado sobre o valor total do documento fiscal, no percentual correspondente a natureza do bem ou do serviço prestado de Acordo com o Anexo I da Instrução Normativa 1.234/12.
- 6.9. Nota Fiscal/Fatura emitida pela fornecedora deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do nº do Processo Licitatório, nº do Pregão, nº da Ata de Registro de Preços e da Ordem de Serviço, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.
- 6.10. O valor total da presente CONTRATO é de **R\$ .....Valor Contrato** e onerará dos recursos orçamentários e financeiros quando houver no ato da aquisição dos produtos ou contratação dos serviços.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE ([art. 92, V](#))**

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **04/06/2025**.
- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais **poderão ser** reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice **IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.



- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE ([art. 92, X, XI e XIV](#))**

### **8.1. São obrigações do Contratante:**

- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. 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, de 2021](#);
- 8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Prefeitura do Município de Guaíra/SP, para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10.1. Administração terá o prazo de **10 (dez) dias úteis**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**.
- 8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.





8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))**

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));
- 9.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.7.1. Quando necessário a verificação da regularidade da empresa, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos de acordo com o solicitado.
- 9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;



- 9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- 9.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- 9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 9.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- 9.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.



- 9.20. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII e XIII](#))

**10.1. O prazo de garantia são aqueles estabelecidos no Termo de Referência.**

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

- 11.1. Durante a vigência da ata, a fiscalização será exercida por **Rubia Mara Oliveira Cruz Domiciano, Patrícia Fernanda Dimas Ana Paula Chaves Campos e Elisangela Rocha da Silva Cruz**, Servidoras nomeadas pelo Exmo. Sr. Prefeito, aos quais competirão registrar em relatórios todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, em atendimento ao disposto no Art. 171 da Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive para efeito de aplicação de penalidades e, de tudo dando ciência ao Município de Guaíra/SP.
- 11.2. As disposições relativas à fiscalização contratual estão previstas no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência do Edital nº 36/2025 que fazem parte deste contrato.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:
- i) der causa à inexecução parcial do contrato;
  - j) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - k) der causa à inexecução total do contrato;
  - l) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
  - m) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
  - n) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - o) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;



p) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

v. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

vi. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

vii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

viii. **Multa:**

1. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
2. *Moratória de 0,5.% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*
  - i. *O atraso superior a 60 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
3. Compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).



- 12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))
- 12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 12.6. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):
- f) a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - g) as peculiaridades do caso concreto;
  - h) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - i) os danos que dela provierem para o Contratante;
  - j) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.7. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).
- 12.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado,



observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

- 12.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).
- 12.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))**

- 13.1. *O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*
- 13.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.*
- 13.2.1. *Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:*
- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e*
  - b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.*
- 13.3. *O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.*
- 13.3.1. *Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).*





*13.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.*

*13.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.*

*13.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido*

*13.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos*

*13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;*

*13.4.3. Indenizações e multas.*

*13.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).*

#### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))**

*14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:*

- I. Gestão/Unidade
- II. Fonte de Recursos
- III. Programa de Trabalho
- IV. Elemento de Despesa
- V. Plano Interno
- VI. Nota de Empenho

*14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

#### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))**

*15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.*



## **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES**

- 16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 16.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

## **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

- 17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

## **18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO ([art. 92, §1º](#))**

- 18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Guaíra/SP para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

**Guaíra/SP, XX de XXXX de 2025.**

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATADO



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

#### **ANEXO IV - MODELO DE CARTA PROPOSTA COMERCIAL**

AO MUNICÍPIO DE GUAÍRA/SP

A/C - Pregoeiro

Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Bairro: Maracá – Guaíra/SP.

**Assunto: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025**

**Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos itens abaixo discriminados, conforme Termo de Referência (ANEXO 01), que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe; e declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

| ITEM | DESCRIÇÃO | APRES. | MARCA / | QTDE<br>MÁXIMA | Valor Unit.<br>R\$ | Valor Total<br>R\$ |
|------|-----------|--------|---------|----------------|--------------------|--------------------|
|      |           |        |         |                |                    |                    |
|      |           |        |         |                |                    |                    |

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ .....**

Declaramos sob as penas das leis, que:

- 1) concorda com as condições de entregar os itens que foram propostos;
- 2) os preços propostos, já estão incluídas todas as despesas, que estejam diretas ou indiretamente relacionadas com a execução do objeto da presente licitação;
- 3) que concorda com o Contratante, por ocasião da entrega do objeto, se necessário, executar, com pessoal próprio ou por terceiros, teste de qualidade, que não sendo satisfatórios, ensejarão a devolução de todo o lote entregue, sem qualquer tipo de indenização, e a Contratada deverá substituí-lo por outro lote, sem qualquer custo, que também estará sujeito os mesmos testes;
- 4) Sempre que julgar necessário, o Município de Guaíra/SP solicitará, durante a vigência do respectivo Contrato, o fornecimento do objeto desta licitação, na quantidade que for preciso, mediante Ordem de Compra, emitida pelo Setor de Compras, os quais deverão ser entregues no Município de Guaíra/SP, e deverão ser entregues no endereço constante no pedido, no horário das 8h às 16h.

**Prazo de validade da Proposta não inferior a 90 (noventa) dias - a contar da data da sua apresentação.** Quando não constar a validade da proposta, entende-se que a validade é de 90 (noventa) dias.



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

**INFORMAÇÕES BANCÁRIAS PARA PAGAMENTO:**

BANCO ° \_\_\_\_\_ AGENCIA Nº \_\_\_\_\_  
CONTA CORRENTE Nº : \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO / ATA**

NOME: \_\_\_\_\_

CARGO NA EMPRESA: \_\_\_\_\_

CPF Nº \_\_\_\_\_ RG Nº \_\_\_\_\_

DATA DE NASCIMENTO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

ENDEREÇO RESIDENCIAL COMPLETO: \_\_\_\_\_

E-MAIL INSTITUCIONAL: \_\_\_\_\_

E-MAIL PESSOAL: \_\_\_\_\_

TELEFONE(S): \_\_\_\_\_

(Local) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_  
(assinatura)  
Nome; RG. nº; CPF. nº; Cargo;



## **ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA**

À Prefeitura Municipal de Guaíra-SP

Referência: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025 – PROCESSO Nº 95/2025

Objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Prezados(as) Senhores(as):

Eu \_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica) devidamente inscrita no C.N.P.J./MF sob Nº \_\_\_\_\_ interessada em participar da PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025, da Prefeitura Municipal de Guaíra/SP, **DECLARO** sob as penas da lei:

- a) Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital em epígrafe e seus anexos, estando ciente de todos os seus termos
- b) Que até a presente data inexistente fato superveniente impeditivo para a sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- c) Encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e na forma do artigo 68 incisos VI da Lei Federal 14.133/21;
- d) Que não se encontra sujeito aos efeitos de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, em quaisquer das esferas da Federação, ou a qualquer outro título;
- e) Não integra nosso corpo social, administradores, dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do quadro técnico que sejam servidores da Administração Direta ou empregados, diretores ou Conselheiros de entidade da Administração Indireta do Município.
- f) Que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

- g) Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- h) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- i) Atesto que a Empresa Licitante não possui em seu quadro societário servidor público da Prefeitura Municipal de Guaíra/SP.

Guaíra/SP, .....de .....de 2025.

**REPRESENTANTE LEGAL**  
**Assinatura, nome legível e cargo do signatário**





**ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA; EMPRESA DE  
PEQUENO PORTE, MICRO EMPRESÁRIO INDIVIDUAL**

A empresa \_\_\_\_\_, pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, inscrição estadual nº \_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_ (Endereço completo), no Município de \_\_\_\_\_, representada pelo seu Representante Legal e pelo \_\_\_\_\_ (Contador ou técnico contábil) \_\_\_\_\_ (Qualificação), infra assinados, e atendendo as formalidades constantes do Edital Completo do PREGÃO ELETRÔNICO Nº **36/2025**, do Município de Guaíra/SP, DECLARAM, que a empresa acima citada, e sob as penas da lei, que:

- a) enquadra-se na situação de Microempresa (ME); Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI);
- b) o valor da receita bruta anual da sociedade, no último exercício, não excedeu o limite fixado nos incisos I e II, Art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014;
- c) não se enquadra em quaisquer das hipóteses de exclusão relacionadas no Art. 3º, §4º, incisos I a X, da mesma da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

(Local) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_  
Nome completo e assinatura do responsável  
legal da empresa



**MUNICÍPIO DE GUAÍRA**  
**Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
CNPJ: 48.344.014/0001-59 - Fone: (17) 3332-5100  
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - CEP - 14.790-000  
Guaíra - Estado de São Paulo  
[www.guaira.sp.gov.br](http://www.guaira.sp.gov.br) e-mail: [compras@guaira.sp.gov.br](mailto:compras@guaira.sp.gov.br)



EDITAL nº 43/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2025  
Processo Administrativo nº 95/2025

## **ANEXO VII - MODELO DECLARAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇO**

A Empresa.....(nome da empresa licitante)..., inscrita no CNPJ/MF sob o n.º.....sediada.....(endereço completo)....., declara, possui aptidão financeira para a execução do CONTRATO e que a sua PROPOSTA DE PREÇO compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Declara ainda que está plenamente ciente do teor e da extensão desta Declaração, bem como detém plenos poderes e informações para firmá-la.

(Local) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

---

Nome completo e assinatura do responsável  
legal da empresa