



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO nº 144/2.020 - PROCESSO nº 289/2.020

REQUISITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

OBJETO: Registro de preços para eventual aquisição futura de gêneros alimentícios para a merenda escolar.

Os objetos deverão ser de boa qualidade

TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 31 de agosto de 2.020 das 08h até 11 de setembro de 2.020 às 08h.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 11 de setembro de 2.020 às 08:30.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 11 de setembro de 2.020 às 10 horas.

LOCAL: www.bllcompras.com

Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

OBS: COM COTA EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA (ME), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) e MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), DEFINIDAS NO ART. 3º E ART. 18-E, AMBOS DA LEI COMPLEMENTAR 123/06, PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147 DE 07 DE AGOSTO DE 2014.

A Senhora Pregoeira da Comissão Permanente para Julgamento de Licitações da Prefeitura da Estância Turística de Avaré, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade PREGÃO, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado “Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (www.bllcompras.com)”, denominada **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE– objetivando o Registro de preços para eventual aquisição futura de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme solicitações, que será regida pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123 de 2006 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie e do e do disposto no presente edital. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS/ENCAMINHAMENTOS

Endereço: Praça Juca Novaes, 1169, Centro, Avaré/SP,

Pregoeira: Crislaine Aparecida Santos

E-mail: licitacao@avare.sp.gov.br

Fone/Fax: (14) 3711-2508

DO OBJETO

Tem por objeto do presente edital de pregão eletrônico, a constituição de Registro de preços para eventual aquisição futura de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme solicitações, conforme ANEXO 01 deste Edital.

Compõem este Edital os seguintes anexos:

ANEXO 01	Folheto Descritivo/Termo de Referência
ANEXO 02	Exigências para Habilitação
ANEXO 03	Modelo de Declaração Conjunta
ANEXO 04	Modelo de carta proposta para fornecimento do objeto do Edital (modelo I e II)
ANEXO 05	Termo de adesão ao sistema de pregão eletrônico da BLL do Brasil



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

ANEXO 06	Termo de indicação de operadores.
ANEXO 07	Minuta de Ata de Registro de Preço

DAS AMOSTRAS DO VENCEDOR: o licitante que arrematar o pregão deverá apresentar pelo menos 02 (duas) amostras dos produtos em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando se cor, sabor, consistência e textura. Estas amostras, junto com as documentações exigidas, serão analisadas e avaliadas pela nutricionista do Município. As amostras deverão ser entregues na Central de Alimentação, localizada na Rua Goiás nº 2.227, no prazo máximo e improrrogável de 05 (cinco) dias úteis após a convocação pelo Pregoeiro. Ficará reprovado o produto com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra. Não serão aceitas amostras sem as identificações. As amostras deverão estar devidamente identificadas, contendo o nome do Licitante, número do processo licitatório e número do item a que se refere à amostra da seguinte maneira: a) Nome do concorrente; b) Número da licitação; c) Número do processo administrativo; d) Número do item.

Juntamente com as amostras deverão ser entregues:

Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa.

Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da empresa vencedora, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal (cópia autenticada ou original).

Certificado de vistoria de veículos refrigerados para transporte de alimentos, expedida pela Vigilância Sanitária ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização é obrigatória a apresentação da mesma documentação.

Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos.

DA METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DA AMOSTRA

A análise do produto será efetuada conforme os critérios abaixo relacionados:

Observando-se objetivamente os quesitos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento.

O teste avaliará os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e consistência/textura aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de aceitação média dos integrantes da comissão de avaliação.

Caso o produto não atinja índice de aceitação mínima de 75% (setenta e cinco por cento) o mesmo deixará de ser aprovado, passando a licitação para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, às demais classificadas.

Os testes serão registrados em impresso próprio da prefeitura e além da compatibilidade com as especificações constantes no termo de referência; serão classificadas em satisfatórias ou insatisfatórias.

O índice de aprovação será obtido levando-se em consideração o percentual de cada característica do produto, sendo que, ÓTIMO é igual a 25%, BOM é igual a 20%; CARACTERÍSTICO é igual a 15%; RUIM é igual a 5%; e PÉSSIMO é igual a 0%.

Modelo da ficha a ser aplicada:

Item avaliado/ Índice de Aceitação:

.Aparência: () ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO ;

.Odor: () ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO ;

.Sabor : () ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO ;

.Consistência/Textura: () ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO .

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases através do Sistema BLL Compras (licitações) da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil. A utilização do sistema de pregão eletrônico da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil está consubstanciada nos §§ 2º e 3º do Artigo 2º da Lei 10.520/02.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

1.2 O sistema de pregão eletrônico, BLL Compras, da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil é realizado por meio da internet, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação em todas as suas fases.

1.3 Os trabalhos serão conduzidos pelo (a) pregoeiro (a) da Prefeitura do Município de AVARÉ – SP, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “BLL Compras” constante na página da internet da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (www.bllcompras.com).

1.4 Devido à preferência dada as Mes, EPPs, MEIs nos lotes exclusivos, não será aplicado o disposto nos artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123/06 nas cotas principais, para tais lotes será adotado apenas o critério de menor preço.

1.5. Observação: O presente pregão se faz necessário devido a REVOGAÇÃO do Pregão Eletrônico 110/2020.

2. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

2.1 O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos no presente Edital para o credenciamento junto ao provedor do sistema para participação da licitação, bem como o cadastramento e a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação nos “lotes abertos para todos os tipos de empresa” qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no País, que seja compatível com o objeto desta licitação e que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos;

3.1.1. Nos itens “reservados”, poderão participar somente Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e MEIs.

3.2. A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, além da apresentação da declaração constante no ANEXO 03 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitada no sistema, informar na proposta de preço (ANEXO 04 – modelo I) o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade no desempate. (artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123/06).

3.3. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, juntamente com o ANEXO 05;

3.4. Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da lei Federal nº 8.666/93, **não será permitida a participação de empresas:**

3.4.1 – Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração, de acordo com o artigo 87, IV da Lei Federal nº 8.666/93;

3.4.2 – Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração; de acordo com a Sumula 51 do TECESP;

3.4.3 - Não consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14 de 7 de agosto de 2014 para os itens reservados;

3.5 - O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão. Para isso, os interessados deverão cadastrar-se previamente na Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – (041) 3042-9909, de acordo com o Anexo 05.

3.6 - A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante (item 3.5), até o limite de horário previsto no edital, e deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

a) Termo de Credenciamento (instrumento particular de mandato), declarando cumprir as exigências do Edital, bem como outorgando poderes específicos de sua representação (direta ou indireta) no pregão, conforme modelo do ANEXO 05.

b) inserção no sistema do valor inicial do objeto licitado.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1 O certame será conduzido pelo pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão com o auxílio eletrônico;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

5. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL

5.1 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do Termo de credenciamento, com firma reconhecida, operador devidamente habilitado pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bllcompras.com.

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

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

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

5.5 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

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

6. DA PARTICIPAÇÃO

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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

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

6.3. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida com a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil pelo telefone: (41) 3042-9909, ou e-mail contato@bll.org.br.

7. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

7.1 A partir do horário previsto no Edital e no sistema para cadastramento e encaminhamento da proposta inicial de preço, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o(a) pregoeiro(a) a avaliar a aceitabilidade das propostas;

7.2 Serão desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixadas no edital.
- b) que por ação da licitante ofertante contenham elementos **que permitem a sua identificação**.
- c) da licitante não considerada nos termos da Lei, ME, EPP ou MEI nos itens reservados.
- d) que contenha somente catálogo/foto do produto anexado no lugar da proposta inicial.

7.3 - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.4 - O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o item.

7.5 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de **disputa “aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.6 – Após a abertura do item colocado em disputa, a fase de lances terá duração de **10 (dez) minutos**. Após esse período, o sistema encerrará a competição caso nenhum lance seja apresentado dentro do intervalo de **2 (dois) minutos**.

7.7 - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.8 - Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, o sistema encerrará automaticamente a etapa de lances.

7.9 - Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto no parágrafo único do art. 7º.

7.10 - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **0,5%** (zero, vírgula, cinco por cento).

7.11 - O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

7.12 - No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.13 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por **tempo superior a dez minutos**, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente **decorridas 24 (vinte e quatro) horas** após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.14 – O critério de julgamento adotado será o **menor valor global por lote**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.16 - Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese;

7.16.1. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do art. 36 do Decreto 10.024/2019, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva. Parágrafo único: na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.17 - Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes;

7.18 - O sistema informará, na ordem de classificação, todas as propostas, partindo da proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances;

7.19 - (a) pregoeiro (a) anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor preço, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública;

7.20 – Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados no sistema, serão encaminhados **VIA E-MAIL** para **licitacao@avare.sp.gov.br** no **prazo de 02 (duas) horas**, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, observado os prazos legais pertinentes;

7.21 - Se a licitante vencedora do certame deixar de cumprir a obrigação estabelecida no **item 9**, no prazo ali mesmo assinalado, os preços unitários finais válidos para a contratação, serão apurados pela Senhora Pregoeira e sua equipe de apoio, com a aplicação do percentual que retrate a redução obtida entre o preço total do lote oferecido na proposta inicial e o preço final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços unitários ofertados na referida proposta;

7.22 - Fica estabelecido o prazo de **02 (duas) horas** para envio da proposta final readequada, conforme Anexo 01 e 04, podendo esse prazo ser prorrogado a critério da pregoeira quando o licitante solicitar dependendo da quantidade de itens e da complexidade do objeto;

7.23 - Posteriormente, os mesmos documentos da Empresa vencedora deverão ser encaminhados em originais ou cópias autenticadas, no **prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, contado da data da sessão pública virtual, junto com a proposta de preços escrita/readequada oferecidos após a etapa de lances, para Prefeitura Municipal da Estância Turística de Avaré, Praça Juca Novaes, 1169, Centro, Avaré/SP, 18705-023. A/C Pregoeira: **Crislaine Aparecida Santos**.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

7.24 - O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido, acarretará nas sanções previstas na cláusula **item 14** e seus subitens, deste Edital, podendo o(a) pregoeiro(a) convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente;

7.25 - Se a proposta ou o lance de menor preço não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o(a) pregoeiro(a) poderá negociar com o participante para que seja obtido desconto melhor;

7.26 - Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação;

7.27 - Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

7.28 - Quando for constatado o empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123/06, o(a) pregoeiro(a) aplicará os critérios para desempate em favor da microempresa ou empresa de pequeno porte. Após o desempate, poderá o(a) pregoeiro(a) ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública.

Lei Complementar 123/06 – Estatuto de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.

Art. 44. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

§ 1º Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

§ 2º Na modalidade de pregão, o intervalo percentual estabelecido no § 1º deste artigo será de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

Art. 45. Para efeito do disposto no art. 44 desta Lei Complementar, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.29. Caso a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado, e caso seja vencedora uma ME, EPP, MEI ou outras nos itens reservados e na cota principal em itens iguais, deverá ser adotado para contratação o menor valor ofertado para o item.

7.30 Caso somente tenha licitante vencedora no lote aberto para todas as empresas, a mesma fica obrigada a assumir a cota reservada para ME, EPP e MEI.

8. PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

8.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

8.2. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

8.3 No preenchimento da proposta eletrônica deverá, obrigatoriamente, ser encaminhada através de ficha técnica descritiva (**ANEXO 04 – MODELO I**), por meio de transferência eletrônica de arquivo (**upload**) ao sistema, contendo as **ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADE, MARCA e/ou NOME DO FABRICANTE e VALOR** do produto ofertado. A não inserção de arquivos ou informações contendo as especificações, quantidades, marca e/ou nome do fabricante e valor do produto neste campo implicará na **desclassificação** da Empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

Obs.: poderá ser utilizado o modelo contido no Anexo 04- modelo I deste edital.

8.4. Na hipótese do licitante ser microempresa ou empresa de pequeno porte será necessária a informação desse regime fiscal no campo próprio da ficha técnica, sob pena do licitante enquadrado nessa situação não utilizar os benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123/06.

8.5. O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no ANEXO 01;

8.6. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

8.7. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital;

9. PROPOSTA ESCRITA E FORNECIMENTO

9.1. A **Empresa vencedora**, deverá enviar ao(a) pregoeiro(a), a Proposta de Preços escrita ANEXO 4 – modelo II, com os valores oferecidos após a etapa de lances, em 01 (uma) via, rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo Representante Legal da Empresa citado nos documentos de habilitação, em linguagem concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo Razão Social, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), Inscrição Estadual, endereço completo, número de telefone, fax e e-mail, número de agência de conta bancária, no prazo máximo de 01 (uma) hora.

9.2. Na proposta final a empresa vencedora deverá apresentar a readequação do novo valor proposto,

9.2.1. Os preços cotados pela empresa vencedora não poderão ultrapassar os preços unitários estimados pela municipalidade.

9.2.2. Caso a licitante não readéque a proposta de modo adequado, no prazo ali mesmo assinalado, os preços unitários finais válidos para a contratação, serão apurados pela Senhora Pregoeira e sua equipe de apoio, com a aplicação do percentual que retrate a redução obtida entre o preço total do lote oferecido na proposta inicial e o preço final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços unitários ofertados na referida proposta.

9.3. Na proposta escrita, deverá conter:

a) Indicação do objeto cotado, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – Anexo I deste Edital;

b) Preços unitários dos itens, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação;

c) O prazo de validade da proposta será de **60 (sessenta) dias** contados da data da sessão de processamento do **PREGÃO ELETRÔNICO**;

d) Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital;

e) Prazo de entrega dos produtos de até 15 (quinze) dias após o recebimento da Autorização de Fornecimento;



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

f) Data e assinatura do representante legal da proponente (**somente na proposta readequada do vencedor**).

Obs: A assinatura do representante legal da proponente deverá estar somente na proposta readequada para que não seja possível a identificação do licitante.

9.4. Atendidos todos os requisitos, será(ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer (em) o MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE.

9.5. Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao objeto.

9.6. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

9.7. Serão rejeitadas as propostas que:

a) Sejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita (m) a perfeita identificação do objeto licitado;

b) Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do(a) pregoeiro(a);

c) Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos.

d) Contenham mais de 02 (duas) casas decimais em seus valores unitários.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A contratada deverá cumprir integralmente o disposto neste edital e, ainda:

10.2. Entregar o bem licitado em sua totalidade (conforme quantidades contidas nas autorizações/pedidos de compras), sendo que a entrega deverá ser realizada nos endereços e prazos mencionados no anexo I deste edital.

11. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

11.1. Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE** do objeto.

11.2. O(a) pregoeiro(a) anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor preço, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo (a) pregoeiro (a) acerca da aceitação do lance de menor preço;

11.3. Encerrada a etapa de lances, o(a) pregoeiro(a) e sua equipe fará nova conferência da proposta vencedora, se constatado que houve falha na análise inicial e a mesma não atende ao que pede o Edital, o vencedor será desclassificado e o próximo licitante de menor preço convocado.

11.4. Se a proposta ou o lance de menor preço não for aceitável, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital;

11.5. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

11.6. Conhecida a vencedora, a pregoeira consultará as demais classificadas se aceitam fornecer ao preço daquela, mantidas as quantidades ofertadas.

11.6.1. Em seguida, proceder-se-á ao julgamento da Habilitação das licitantes que aceitaram fornecer ao preço da vencedora do certame.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

12. HABILITAÇÃO

12.1 - Conforme Art.26 do Decreto 10.024/2019-Os documentos relativos à habilitação, deverão ser exclusivamente cadastrados na plataforma até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública (até a abertura da sessão pública).

Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados no sistema, serão encaminhados **VIA E-MAIL** para **licitacao@avare.sp.gov.br** no **prazo de 02 (duas) horas**, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, observado os prazos legais pertinentes.

12.2 - Não serão aceitos documentos emitidos após a data da sessão pública.

13. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSOS E HOMOLOGAÇÃO

13.1. Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente;

13.2 - Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital aquele que não o fizer até 03 (Três) dias úteis anteriores à data designada para a realização do Pregão, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entender viciarem o mesmo;

13.3 - Caberá ao(a) pregoeiro(a) decidir, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, sobre a impugnação interposta;

13.4. Caso procedente e acolhido à impugnação do Edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame, salvo nos casos em que as alterações decorrentes da impugnação não alterarem a apresentação das propostas de preços.

13.5. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá durante a sessão pública, de forma **imediate e motivada**, no sistema "CHAT" manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (Três) dias para apresentação das razões de recurso, ficando desde logo os demais licitantes intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começara a contar do término do prazo do recorrente, sendo lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

13.5.1. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto a intenção de recorrer importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

13.6. A falta de interposição na forma prevista no subitem 13.5 importará a decadência do direito de recurso e o pregoeiro declarará o vencedor do certame na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório;

13.7. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório;

13.8. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14. MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 – Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos/autorizações de compras, o Decreto nº 5037, de 14 de dezembro de 2.017 que estabelece normas para aplicação das sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 8.666/93 com alterações posteriores e Lei Federal nº 10.520/02.

14.2 - A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritivas de direitos, em face do disposto nos artigos 81, 86 e 87, da Lei Federal n.º 8.666, de 21.06.93 e alterações que lhe foram incorporadas e do art.7º, da Lei Federal



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

nº 10.520, de 17.07.02, obedecerá, no âmbito do Município da Estância Turística de Avaré, as normas estabelecidas no Decreto nº 5037/17.

14.3 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração municipal, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

- I - multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor global da obrigação não cumprida; ou
- II - pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

14.4 - O atraso injustificado na execução do serviço, compra ou obra, sem prejuízo do disposto no §1º do artigo 86, da Lei 8.666/93, sujeitará o contratado à multa de mora, calculada por dia de atraso da obrigação não cumprida, na seguinte conformidade:

- I - atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,03% (três centésimos por cento) ao dia, a contar da data inicial do descumprimento; e
- II - atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 0,06% (seis centésimos por cento) ao dia.

14.5 - Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes penalidades:

- I - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou
- II - multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.
- III – ressarcimento de eventuais danos ocasionados face a inexecução do contrato.

14.6 - A mora será considerada a partir do primeiro dia subsequente ao término do prazo para a execução do ajuste.

14.7 - O valor do ajuste a servir de base de cálculo para as multas referidas nos artigos anteriores, será o global reajustado até a data de aplicação da penalidade.

14.8 - As multas serão corrigidas monetariamente, de conformidade com a variação do IPC/FIPE, a partir do termo inicial, fixado no artigo 5º, até a data de seu efetivo recolhimento.

14.9 - A comunicação da irregularidade e a proposta de aplicação de penalidade deverão ser encaminhadas, pelo gestor do respectivo contrato, à autoridade que autorizou a licitação, ou a contratação, no respectivo processo.

14.10 - As sanções deverão ser aplicadas de forma gradativa, obedecidos os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, após regular processo administrativo com garantia de defesa prévia.

§ 1º Configurado o descumprimento da obrigação contratual, será o contratado notificado via e-mail, informado no cadastro do responsável, via correio com AR e/ou publicação em Diário Oficial da infração e da penalidade correspondente, para, no prazo de cinco dias úteis, apresentar defesa, as normas estabelecidas no Decreto nº 5339/18.

§ 2º - Recebida a defesa, a Autoridade competente deverá manifestar-se, motivadamente, sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, para concluir pela imposição ou não da penalidade.

§ 3º - Da decisão, caberá recurso, no prazo de cinco dias úteis, contados da intimação, de cuja decisão cabe solicitação de reconsideração.

§ 4º - A multa imposta deverá ser recolhida, decorridos 5 (cinco) dias úteis da decisão do recurso ou, em sendo o caso, da solicitação de reconsideração.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

§ 5º - Se o pagamento da multa não for efetuado dentro do prazo estabelecido no parágrafo anterior, o valor deverá ser inscrito em dívida ativa para cobrança judicial.

14.11 - As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a das outras.

14.12 - As disposições constantes deste Decreto aplicam-se também às obras, serviços e compras que, nos termos da legislação vigente, forem realizadas com dispensa ou inexigibilidade de licitação.

§ 1º - A inexecução total ou parcial do contrato de obras e serviços de engenharia, assim como a execução irregular, ou com atraso injustificado, sujeitará o contratado, garantida a prévia defesa, à aplicação das seguintes sanções:

I - advertência.

II - multa.

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Estadual, por prazo não superior a dois anos.

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

§ 2º - A pena de advertência deve ser aplicada a título de alerta para a adoção das necessárias medidas corretivas, afim de evitar a aplicação de sanções mais severas, sempre que o contratado descumprir qualquer obrigação contratualmente assumida, ou desatender as determinações da autoridade competente para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato.

§ 3º - A pena pecuniária de multa, própria para a punição de atrasos injustificados dos prazos estipulados no cronograma de execução, pode ser aplicada cumulativamente com as sanções restritivas de direitos, previstas nos incisos III e IV, nos casos de inexecução total e parcial do contrato.

§ 4º - A pena de suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração Estadual destina-se a punir a reincidência em faltas já apenadas com advertência, bem como as faltas graves que impliquem a rescisão unilateral do contrato.

§ 5º - Na estipulação do prazo de suspensão dos direitos do contratado, que não poderá exceder a 5 (cinco) anos, deverão ser considerados o grau de comprometimento do interesse público e o prejuízo pecuniário decorrente das irregularidades constatadas, respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

§ 6º - A pena de suspensão dos direitos do contratado impede-o, durante o prazo fixado, de participar de licitações promovidas pelos órgãos Administração Municipal, bem como de com eles celebrar contratos.

§ 7º - A declaração de inidoneidade do contratado, sanção administrativa de máxima intensidade, destina-se a punir faltas gravíssimas, de natureza dolosa, das quais decorram prejuízos ao interesse público de difícil reversão.

§ 8º - A aplicação da sanção prevista no parágrafo anterior é de competência exclusiva do Prefeito Municipal, facultada a defesa prévia do contratado no respectivo processo, no prazo de dez dias, contados da abertura de vistas.

§ 9º - Decorridos 5 (cinco) anos da declaração de inidoneidade, o interessado poderá requerer a sua reabilitação, cujo deferimento está condicionado ao ressarcimento dos prejuízos resultantes da ação punida.

14.13 - A multa prevista no artigo anterior será:

I - de 10% (dez por cento) do valor global corrigido do contrato, no caso de inexecução total da obrigação;

II - de 10% (dez por cento) do valor corrigido, correspondente à parte da obrigação contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;

III - de 0,03% (três centésimos por cento) por dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos de início e conclusão das etapas previstas no cronograma, até o máximo de 30 (trinta) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

§ 1º - O valor correspondente à multa, após o devido procedimento em que tenha sido assegurado o direito de defesa e de recurso do contratado, será descontado do primeiro pagamento devido pelo Município em decorrência da execução contratual.

§ 2º - Na hipótese de descumprimento total da obrigação, após a celebração do contrato em que tenha sido exigida garantia, o valor da multa será descontado da garantia prestada.

§ 3º - Na hipótese de descumprimento total da obrigação em face do não atendimento da convocação para a assinatura do contrato, o valor da multa deverá ser recolhido à conta do Município de Avaré através de guia de recolhimento própria, no prazo de 30 (trinta) dias contados da intimação.

§ 4º - O não recolhimento da multa no prazo assinado implicará a sua inscrição na dívida ativa, para cobrança judicial.

14.14 - O material não aceito deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela administração, que não excederá a 15 (quinze) dias, contados do recebimento da intimação.

Parágrafo único - A não ocorrência de substituição dentro do prazo estipulado ensejará a aplicação da multa prevista no item 14.4, considerando-se a mora, nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido no "caput" do item 14.13.

14.15 - O pedido de prorrogação de prazo final da obra, serviços, ou entrega de material, somente será apreciado se efetuado dentro dos prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente.

14.16 - As multas referidas neste Decreto não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei Federal 8.666/93 e demais legislação correlata.

15. DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

15.1. A adjudicação, em favor da licitante vencedora, será feita pelo(a) pregoeiro(a) no final da sessão;

15.2. Em havendo recurso submetido à autoridade superior competente, a adjudicação será feita por esta.

15.3. A homologação, em favor da licitante vencedora nesta licitação, será feita pela autoridade superior.

15.4. A Ata de Registro de Preços deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es), com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

15.5. As convocações de que tratam o item anterior deverão ser atendidas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, prorrogáveis apenas 01 (uma) única vez a critério da Administração, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.6. Sempre que o licitante vencedor não atender à convocação, é facultado à Administração, dentro do prazo e condições estabelecidos, convocar remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições, ou revogar o item específico, respectivo ou a licitação. Colhidas as assinaturas, este Município providenciar a imediata publicação da Ata

15.7. A existência de preços registrados não obriga este Município a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições;

15.8. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTROS DE PREÇOS:

a) Assegurados o contraditório e a ampla defesa, a empresa detentora terá seu Registro de Preços cancelado quando:



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

15.8.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

15.8.2. Recusar-se a assinar o Contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por este Município, sem justificativa aceitável;

15.8.3. Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;

15.8.4. For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

15.8.5. For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2.002;

15.8.6. Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com a Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

15.8.7. Independentemente das previsões retro indicadas, a detentora poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado;

15.8.8. Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata;

15.8.9. Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com as necessidades da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** e por meio da emissão de **autorização de fornecimento**.

15.8.10. O prazo, local de entrega e vigência da ata de Registro de Preços será conforme ANEXO I – FOLHETO DESCRITIVO/MEMORIAL DESCRITIVO

15.9. Os preços ofertados permanecerão fixos e irrevogáveis.

16. PAGAMENTO

16. 1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega, mediante aceite da nota fiscal/fatura.

16.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

17 – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

17.1 – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até **03 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico na forma do edital.

17.2 – O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

17.3 – As respostas aos pedidos de esclarecimentos devem ser divulgadas pelo sistema e possuem **caráter vinculante** a todos os participantes e à própria Administração.

18 - DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 - A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Prefeitura Municipal de Avaré/SP, revogar total ou parcialmente a presente licitação, tendo em vista razões de interesse público, por motivo de fatos supervenientes devidamente comprovados, pertinente e suficiente para justificar tal conduta ou ainda anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de qualquer pessoa, mediante ato



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

escrito e fundamentado, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93 e art. 18 do Decreto Federal nº 3.555/00, disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

18.2 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

18.3 - É facultado o(a) pregoeiro(a), ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

18.3.1. Na hipótese de necessidade de **suspensão da sessão pública** para a **realização de diligências**, com vistas ao saneamento de que trata o caput, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, **no mínimo 24 (vinte e quatro) horas** de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

18.4 - Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo (a) pregoeiro (a), sob pena de desclassificação/inabilitação;

18.5 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta;

18.6 - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que resguardados os interesses da administração (princípio de ampliação da disputa e interesse público), o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

18.7 - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.

18.8 - A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital;

18.9 - Não cabe à **Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil** qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.

18.10 - Foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o do Município de Avaré – SP, considerado aquele a que está vinculado o(a) pregoeiro(a);

18.11 - O(a) pregoeiro(a) e sua Equipe de Apoio, atenderá(ão) aos interessados no horário de 8 h às 17 h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, por correio eletrônico: licitacao@avare.sp.gov.br; ou ainda, pessoalmente **por escrito**, no Departamento de Licitações, localizado na Praça Juca Novaes, 1169, Centro, Avaré/SP, para maiores esclarecimentos.

18.12 - A documentação apresentada para fins de habilitação da empresa vencedora fará parte dos autos licitação e não será devolvida ao proponente;



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

18.13 - 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 e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do(a) pregoeiro(a) em contrário.

18.14 - Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo (a) pregoeiro (a), nos termos da legislação pertinente.

18.15 - Do edital, se não houver competidor enquadrado como ME (Microempresa) ou EPP (Empresa de Pequeno Porte) ou Microempreendedor Individual (MEI) nos itens reservados, e não houver licitante no lote aberto para todos os tipos de empresa, os itens serão revogados, abrindo-se novo certame para ampla participação.

Avaré (SP), 28 de agosto de 2.020

JOSIANE APARECIDA LOPES DE MEDEIROS
Secretária Municipal de Educação



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

ANEXO I – FOLHETO DESCRITIVO

SETOR SOLICITANTE – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

OBJETO: Registro de preços para eventual aquisição futura de gêneros alimentícios para diversas secretarias da municipalidade.

LOCAL DE ENTREGA: Secretaria Municipal de Educação: ponto a ponto nas unidades escolares.

PRAZO DE ENTREGA: deverá ser entregue no prazo de 05 (cinco) dias, após o recebimento da autorização de fornecimento, respeitando a logística e as quantidades descritas no roteiro de entrega que será enviado juntamente com a AF.

VIGÊNCIA: O prazo de vigência deste termo será de 12 (doze) meses.

PAGAMENTO: O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto, mediante apresentação de nota fiscal eletrônica.

COTA PRINCIPAL ABERTO PARA TODOS OS TIPOS DE EMPRESA

LOTE 01

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
01	<p>BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL – 1 LITRO 1 – Especificações: Bebida a base de soja sabor original – Composição Água, grãos de soja, açúcar invertido, minerais (cálcio e zinco), açúcar, sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12, aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja edulcorante sucralose. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Embalagem: Primária: Tetra pack ou tetra bick aseptic com 1 litro Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante, contendo 12 frascos. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas</p>	375 lt



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

<p>(Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).</p>	
---	--

LOTE 02

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
01	<p>MARGARINA VEGETAL COM SAL – 80% Lipídios – POTE 500 GRAMAS 1 – Especificações: Margarina vegetal com sal, 80% lipídios. Embalagem: pote plástico contendo 500g de produto. Contendo no mínimo para porção de 10g: valor calórico de 72 kcal, carboidratos 0g, proteína 0g. O produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 50 (decreto nº. 12.486 de 20/10/78 e rdc anvisa nº 270 de 22/09/2005) e resolução nº. 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Vitaminas. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo). 2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).</p>	5.250 kg

LOTE 03



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
01	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO – 400 GRAMAS 1 - Especificação: ACHOCOLATADO Produto desidratado em pó constituído por açúcar refinado, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja, aroma natural de baunilha e chocolate e com Vitaminas A, E, B1, B2, B5, B6, B9, B12, PP minerais: Ferro e Zinco. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e aromatizantes. Deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em leite. Composição centesimal: VCT mínimo: 85 kcal; Proteína mínima: 0,75g; Carboidrato máximo: 20 g; Sódio máximo: 3 mg; deverá fornecer no mínimo 30% do VD de referência de no mínimo 9 vitaminas e minerais ferro e zinco. Aspecto: Pó uniforme; Cor: marrom claro a médio; Odor: característico de cacau doce; Sabor: característico de cacau adoçado. Embalagem primária: Filme de polietileno ou metalizado ou lata de folha de flandres capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade para 400 gramas de peso. O produto deverá estar de acordo com a nta (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Vitaminas, Minerais. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	9.750 kg
02	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE – 300 GRAMAS 1 – Especificações: Leite em pó integral zero lactose, produto constituído por leite em pó integral, zero lactose, vitaminas A, C, D, E. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há</p>	225 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade, Vitaminas. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °C, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bórbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).</p>	
03	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO VITAMINADO – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Leite em pó integral e instantâneo com no mínimo 8 vitaminas e 8 minerais. Produto constituído por leite em pó integral, de origem animal, obtido unicamente da desidratação do leite de vaca integral, com Ferro, Selênio, Cobre, Iodo, Zinco, Colina, Magnésio, Fósforo, vitaminas A, C, D, E, B1, B12, H, PP. O produto poderá conter lecitina de soja. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente. Características físico químicas na porção de 200 ml: Gordura: mínimo de 26,0% em peso; Proteína: mínimo de 9,0% em peso. Vitamina A: mínimo 180 mcg e máximo de 190 mcg; Vitamina C: mínimo de 10 mg e máximo de 14 mg; Vitamina D: mínimo de 1,5 mcg e máximo de 2,0 mcg; Vitamina E: mínimo de 2,5 mg e máximo de 3,0 mg; Vitamina B1: mínimo de 0,30 mg e máximo de 0,40 mg; Vitamina B12: mínimo de 0,60 mg e máximo de 0,74 mg; Vitamina H: mínimo de 8 mcg e máximo de 10 mcg; Vitamina PP: mínimo de 4,5 mg e máximo de 5,0 mg; Ferro: mínimo de 4,0 mg e máximo de 4,2 mg; Selênio: mínimo de 10 mcg e máximo de 12 mcg; Cobre: mínimo de 270 mcg e máximo de 290 mcg; Iodo: mínimo de 35 mcg e máximo de 40 mcg; Zinco: mínimo de 2,0 mg e máximo de 2,5 mg; Colina: mínimo de 155 mg e máximo de 165 mg; Magnésio: mínimo de 70 mg e máximo de 78 mg, na porção de 200 ml. Aspecto: Pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor: agradável não rançoso, semelhante a leite fluído; Sabor: agradável não rançoso semelhante ao leite fluído. Embalagem primária: Filme de poliéster metalizado capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade de 400 gramas. Embalagem secundária: fardo ou caixa de papelão. Prazo de validade: mínima de 12 meses, devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia); RDC 175, 08/08/2003 (microscopia); RDC 259, 20/09/2002; RDC 359, 23/12/2003; RDC 360, 23/12/2003 (rotulagem); Portaria 31 de 31/01/1998 (enriquecimento) – ANVISA, IN 68 12/12/2006, LEI 11.265, 03/01/2006, Portaria 369, 04/09/2007 – MA e suas alterações posteriores.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com</p>	750 pcts



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade, Vitaminas, Minerais. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo). 2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).

LOTE 04

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
01	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Biscoito doce tipo maisena - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo</p>	7.500 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo). 2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).</p>	
02	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Biscoito salgado tipo Cream Cracker – Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas</p>	7.500 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>(Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo). 2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).</p>	
03	<p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Biscoito doce tipo rosquinha de chocolate – Composição o produto deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, chocolate em pó, amido de milho, corante orgânico: Caramelo Caramelo IV, fermentos químicos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros</p>	7.500 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

<p>iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo). 2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).</p>

LOTE 05

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
01	<p>AÇÚCAR CRISTAL 1 - Especificação: Açúcar Cristal, o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde; produto processado da cana-de-açúcar com moagem, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. branco de primeira qualidade. não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 05 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. características: cor, odor, sabor e textura característica. reembalados em embalagem secundária de plástico lacrado, pesando até 30 kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. no momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Sacarose, Umidade Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do</p>	13.500 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).	
02	<p>ARROZ BRANCO AGULHINHA – TIPO 1 – PCT 5 QUILOS 1 - Especificação: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Composição nutricional mínima por porção de 50g: VCT: 180cal, Carboidrato 40g, Proteína 3,5g, Fibras 0,9g. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos, sujidades, insetos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. Deve estar embalado em pacotes de 5kg, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. Embalagem secundária: fardo plástico lacrado contendo no máximo 30kg. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e fabricação inferior a 30 dias.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Lipídios, Umidade, % de Grãos Inteiros. Microbiológicas: Contagem total Padrão, Coliformes Fecais a 35 °C, Clostrídios Sulfito redutores 44°C, Coliformes Fecais a 45 °C, Bolores e Leveduras, Salmonella, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	57.000 kg
03	<p>EXTRATO DE TOMATE – 2 QUILOS 1 – Especificações: Extrato de Tomate – Composição: Tomate, açúcar e Sal Características Físico-química Brixº: 8 -13,5 PH: 4,0 – 4,4 Teor de Sal: 1,3 – 1,7 Embalagem: Primária: Stand up pouch – capacidade de 2 quilos Secundária: caixas de papelão, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 18 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78,</p>	17.625 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, fibra alimentar, Sódio, Brix. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	
04	<p>FARINHA DE MILHO AMARELA – 500 GRAMAS 1 – Especificações: Farinha de milho - Amarela Características Físico-química porção 50 gramas Valor Energético: Mínimo 190 kcal Carboidratos: Mínimo 43 g Proteínas: Mínimo 3,9 g Sódio: 0 mg Embalagem: Primária: Plástico atóxico, transparente e resistente, capacidade para 500 gramas Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta 49 (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar, Sódio, umidade. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos,</p>	975 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	
05	<p>FUBÁ DE MILHO REFINADO – 500 GRAMAS 1 – Especificações: Fubá mimoso extra, produto obtido a partir do grão sadio de milho (<i>Zea mays</i>), limpo, degerminado, moído, classificado e fortificado. Composição: Fubá de milho, ferro reduzido e ácido fólico (vitamina B9). Características Físico-química porção 50 gramas Valor Energético: Mínimo 170 kcal Carboidratos: Mínimo 37 g Proteínas: Mínimo 3,4 g Ferro: Mínimo 2,1 mg Sódio: Máximo 16,1 mg Embalagem: Primária: Plástico atóxico, transparente e resistente, capacidade para 500 gramas Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar, Sódio, umidade, ferro, cálcio. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	2.100 kg
06	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA – TIPO 1 – PACOTE 1 QUILO. 1 - ESPECIFICAÇÃO: FEIJÃO CARIOCA – Grupo: I – Feijão Comum – Classe: Cores – Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 13,7% de umidade, até 0,3% de manchados, até 0,5% de picados e até 0,2% de</p>	24.000 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>quebrados. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: VCT: 184 Kcal, Carboidrato 32g, Proteína 14g, Fibras 16g, Sódio 5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 30 unidades de 1 quilo. Validade mínima de fabricação de 06 (seis) meses. O produto deverá estar de acordo com a nta (lei 6.305 de 15/12/75 e decreto 82.110 de 14/8/78), obedecendo à portaria 161 de 24/07/87-maa. Comprovação através Certificado de Classificação de grãos, emitido por empresa credenciada junto ao ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, no original ou cópia autenticada no momento da proposta.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Lipídios, Umidade, % de Grãos Inteiros. Microbiológicas: Coliformes a 45º, Estafilococos Coagulase Positiva, Salmonella sp. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	
07	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO – PET 900 ML. 1 - ESPECIFICAÇÃO: Óleo de soja, Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 2,0mg de vitamina E e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Pet 900 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 (novecentos) ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega a data de fabricação deve ser recente.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de</p>	13.500 frs



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Vitaminas , gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Gorduras monoinsaturadas, Gorduras poli-insaturadas, Fibra Alimentar, Sódio, Índice de Refração, índice de saponificação, índice de Iodo, Ponto de Fumaça, Índice de Acidez, Índice de Peróxido, Sabão (mg/kg oleato de sódio), Matéria Volatil a 105 °C, Fósforo (mg/kg), Matéria Insaponificável (%), Arsênio, Câdmio, Chumbo. Microbiológicas:, Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica:Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	
08	<p>SAL REFINADO IODADO – PACOTE 1 QUILO. 1 - ESPECIFICAÇÃO:Sal refinado iodado, pacote com 1 kg. Ingredientes: cloreto de sódio, extrato de fontes naturais, recristalizados com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de iodo. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatologico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Umidade, Iodo, Cloreto de Sódio (substancia seca), Substancia insolúvel em água, Cálcio, Magnésio, Sulfato. Microbiológicas:, Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor,</p>	3.750 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	
09	<p>VINAGRE DE MAÇÃ – FRASCO 750 ML 1 - ESPECIFICAÇÃO: Vinagre de maçã, frasco 750 ml. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 72 e resolução nº 38 de 1/07/09 fnde. Produto fermentado acético de maçã e conservador ins 224. Embalagem primária: Frasco plástico de 750 ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçada e resistente contendo 12 frascos. Validade mínima de 10 meses contados da data de fabricação.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Acidez Total, Acidez volátil. Microbiológicas: Coliformes, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo). 2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).</p>	1.875 frs
10	<p>PÓ DE CAFÉ – EMBALAGEM 500 GRAMAS. 1 - ESPECIFICAÇÃO: Pó de café, tradicional. Produto beneficiado, torrado e moído, embalagem a vácuo ou almofada em pacotes com 500 (quinhentos) gramas. A embalagem deverá ser rotulada conforme legislação vigente. A validade mínima deverá ser de 6 meses. No ato da entrega a data de fabricação deverá ser recente.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da</p>	450 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Microscópica: Impurezas – Cascas e paus 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	
--	--	--

LOTE 06

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
01	<p>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - TIPO AVE MARIA – PACOTE 500 GRAMAS. 1- ESPECIFICAÇÃO: Macarrão de sêmola com ovos - tipo Ave Maria. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos podendo conter outros ingredientes. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e rotulado conforme legislação vigente. No ato da entrega a data de fabricação deve ser recente. O produto deverá estar de acordo com a nta 49 (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, fibra alimentar, Sódio, Umidade. Microbiológicas:, Coliformes fecais (45° C), EstafilococcusCoagulase positiva, B. cereus, Salmonella sp. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica:Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	6.000 kg
02	<p>MACARRÃO COM OVOS - TIPO PARAFUSO – PACOTE 500 GRAMAS. 1- ESPECIFICAÇÃO:</p>	14.250 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

<p>Macarrão com ovos - tipo Parafuso. Ingredientes: sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos podendo conter outros ingredientes. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e rotulado conforme legislação vigente. No ato da entrega a data de fabricação dever ser recente.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, fibra alimentar, Sódio, Umidade. Microbiológicas:, Coliformes fecais (45° C), Estafilococcus Coagulase positiva, B. cereus, Salmonella sp. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica:Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>
--

COTA RESERVADA ME/EPP/MEI

LOTE 07

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
01	<p>BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL – 1 LITRO 1 – Especificações: Bebida a base de soja sabor original – Composição Água, grãos de soja, açúcar invertido, minerais (cálcio e zinco), açúcar, sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12, aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja edulcorante sucralose. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Embalagem: Primária: Tetra pack ou tetra bick aseptic com 1 litro Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante, contendo 12 frascos. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p>	125 lt



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bórbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).</p>	
--	--	--

LOTE 08

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
01	<p>MARGARINA VEGETAL COM SAL – 80% Lipídios – POTE 500 GRAMAS 1 – Especificações: Margarina vegetal com sal, 80% lipídios. Embalagem: pote plástico contendo 500g de produto. Contendo no mínimo para porção de 10g: valor calórico de 72 kcal, carboidratos 0g, proteína 0g. O produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 50 (decreto nº. 12.486 de 20/10/78 e rdc anvisa nº 270 de 22/09/2005) e resolução nº. 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Vitaminas. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bórbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou</p>	1.750 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

<p>maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo). 2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).</p>	
---	--

LOTE 09

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
01	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO – 400 GRAMAS 1 - Especificação: ACHOCOLATADO Produto desidratado em pó constituído por açúcar refinado, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja, aroma natural de baunilha e chocolate e com Vitaminas A, E, B1, B2, B5, B6, B9, B12, PP minerais: Ferro e Zinco. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e aromatizantes. Deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em leite. Composição centesimal: VCT mínimo: 85 kcal; Proteína mínima: 0,75g; Carboidrato máximo: 20 g; Sódio máximo: 3 mg; deverá fornecer no mínimo 30% do VD de referência de no mínimo 9 vitaminas e minerais ferro e zinco. Aspecto: Pó uniforme; Cor: marrom claro a médio; Odor: característico de cacau doce; Sabor: característico de cacau adoçado. Embalagem primária: Filme de polietileno ou metalizado ou lata de folha de flandres capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade para 400 gramas de peso. O produto deverá estar de acordo com a nta (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Vitaminas, Minerais. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou</p>	3.250 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>presença). 2.2 -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	
02	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE – 300 GRAMAS 1 – Especificações: Leite em pó integral zero lactose, produto constituído por leite em pó integral, zero lactose, vitaminas A, C, D, E. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade, Vitaminas. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).</p>	75 kg
03	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO VITAMINADO – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Leite em pó integral e instantâneo com no mínimo 8 vitaminas e 8 minerais. Produto constituído por leite em pó integral, de origem animal, obtido unicamente da desidratação do leite de vaca integral, com Ferro, Selênio, Cobre, Iodo, Zinco, Colina, Magnésio, Fósforo, vitaminas A, C, D, E, B1, B12, H, PP. O produto poderá conter lecitina de soja. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente. Características físico químicas na porção de 200 ml: Gordura: mínimo de 26,0% em peso; Proteína: mínimo de 9,0% em peso. Vitamina A: mínimo 180 mcg e máximo de 190 mcg; Vitamina C: mínimo de 10 mg e máximo de 14 mg; Vitamina D: mínimo de 1,5 mcg e máximo de 2,0 mcg; Vitamina E: mínimo de 2,5 mg e máximo de 3,0 mg; Vitamina B1: mínimo de 0,30 mg e máximo de 0,40 mg; Vitamina B12: mínimo de 0,60 mg e máximo de 0,74 mg; Vitamina H: mínimo de 8 mcg e máximo de 10 mcg; Vitamina PP: mínimo de 4,5 mg e máximo de 5,0 mg; Ferro: mínimo de 4,0 mg e máximo de 4,2 mg; Selênio: mínimo de 10 mcg e máximo de 12 mcg; Cobre: mínimo de 270 mcg e máximo de 290 mcg; Iodo: mínimo de 35 mcg e máximo de 40 mcg; Zinco: mínimo de 2,0 mg e máximo de 2,5 mg; Colina: mínimo de 155 mg e máximo de 165 mg; Magnésio: mínimo de 70 mg e máximo de 78 mg, na porção de 200 ml. Aspecto: Pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor: agradável não rançoso, semelhante a leite fluído;</p>	250 pcts



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

Sabor: agradável não rançoso semelhante ao leite fluido. Embalagem primária: Filme de poliéster metalizado capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade de 400 gramas. Embalagem secundária: fardo ou caixa de papelão. Prazo de validade: mínima de 12 meses, devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia); RDC 175, 08/08/2003 (microscopia); RDC 259, 20/09/2002; RDC 359, 23/12/2003; RDC 360, 23/12/2003 (rotulagem); Portaria 31 de 31/01/1998 (enriquecimento) – ANVISA, IN 68 12/12/2006, LEI 11.265, 03/01/2006, Portaria 369, 04/09/2007 – MA e suas alterações posteriores.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade, Vitaminas, Minerais. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bórbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo). 2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).

LOTE 10

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
01	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Biscoito doce tipo maisena - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Secundária: caixas de	2.500 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo). 2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).</p>	
02	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Biscoito salgado tipo Cream Cracker – Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p>	2.500 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo). 2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).</p>	
03	<p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Biscoito doce tipo rosquinha de chocolate – Composição o produto deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, chocolate em pó, amido de milho, corante orgânico: Caramelo Caramelo IV, fermentos químicos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo</p>	2.500 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

<p>Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo). 2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).</p>	
---	--

LOTE 11

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
01	<p>AÇÚCAR CRISTAL 1 - Especificação: Açúcar Cristal, o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde; produto processado da cana-de-açúcar com moagem, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. branco de primeira qualidade. não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 05 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. características: cor, odor, sabor e textura característica. reembalados em embalagem secundária de plástico lacrado, pesando até 30 kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. no momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Sacarose, Umidade</p>	4.500 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	
02	<p>ARROZ BRANCO AGULHINHA – TIPO 1 – PCT 5 QUILOS 1 - Especificação: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Composição nutricional mínima por porção de 50g: VCT: 180cal, Carboidrato 40g, Proteína 3,5g, Fibras 0,9g. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos, sujidades, insetos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. Deve estar embalado em pacotes de 5kg, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. Embalagem secundária: fardo plástico lacrado contendo no máximo 30kg. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e fabricação inferior a 30 dias.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Lipídios, Umidade, % de Grãos Inteiros. Microbiológicas: Contagem total Padrão, Coliformes Fecais a 35 °, Clostrídios Sulfito redutores 44°C, Coliformes Fecais a 45 °, Bolores e Leveduras, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 -Ficha técnica original ou cópia</p>	19.000 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).	
03	<p>EXTRATO DE TOMATE – 2 QUILOS 1 – Especificações: Extrato de Tomate – Composição: Tomate, açúcar e Sal Características Físico-química Brixº: 8 -13,5 PH: 4,0 – 4,4 Teor de Sal: 1,3 – 1,7 Embalagem: Primária: Stand up pouch – capacidade de 2 quilos Secundária: caixas de papelão, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 18 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, fibra alimentar, Sódio, Brix. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	5.875 kg
04	<p>FARINHA DE MILHO AMARELA – 500 GRAMAS 1 – Especificações: Farinha de milho - Amarela Características Físico-química porção 50 gramas Valor Energético: Mínimo 190 kcal Carboidratos: Mínimo 43 g Proteínas: Mínimo 3,9 g Sódio: 0 mg Embalagem: Primária: Plástico atóxico, transparente e resistente, capacidade para 500 gramas Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta 49 (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com</p>	325 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar, Sódio, umidade. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	
05	<p>FUBÁ DE MILHO REFINADO – 500 GRAMAS 1 – Especificações: Fubá mimoso extra, produto obtido a partir do grão sadio de milho (Zea mays), limpo, degerminado, moído, classificado e fortificado. Composição: Fubá de milho, ferro reduzido e ácido fólico (vitamina B9). Características Físico-química porção 50 gramas Valor Energético: Mínimo 170 kcal Carboidratos: Mínimo 37 g Proteínas: Mínimo 3,4 g Ferro: Mínimo 2,1 mg Sódio: Máximo 16,1 mg Embalagem: Primária: Plástico atóxico, transparente e resistente, capacidade para 500 gramas Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar, Sódio, umidade, ferro, cálcio. Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas,</p>	700 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	
06	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA – TIPO 1 – PACOTE 1 QUILO. 1 - ESPECIFICAÇÃO: FEIJÃO CARIOCA – Grupo: I – Feijão Comum – Classe: Cores – Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 13,7% de umidade, até 0,3% de manchados, até 0,5% de picados e até 0,2% de quebrados. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: VCT: 184 Kcal, Carboidrato 32g, Proteína 14g, Fibras 16g, Sódio 5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 30 unidades de 1 quilo. Validade mínima de fabricação de 06 (seis) meses. O produto deverá estar de acordo com a nta (Lei 6.305 de 15/12/75 e decreto 82.110 de 14/8/78), obedecendo à portaria 161 de 24/07/87-maa. Comprovação através Certificado de Classificação de grãos, emitido por empresa credenciada junto ao ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, no original ou cópia autenticada no momento da proposta.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Lipídios, Umidade, % de Grãos Inteiros. Microbiológicas: Coliformes a 45°, Estafilococos Coagulase Positiva, Salmonella sp. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	8.000 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

07	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO – PET 900 ML. 1 - ESPECIFICAÇÃO: Óleo de soja, Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 2,0mg de vitamina E e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Pet 900 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 (novecentos) ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega a data de fabricação deve ser recente.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Vitaminas, gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Gorduras monoinsaturadas, Gorduras poli-insaturadas, Fibra Alimentar, Sódio, Índice de Refração, índice de saponificação, índice de Iodo, Ponto de Fumaça, Índice de Acidez, Índice de Peróxido, Sabão (mg/kg oleato de sódio), Matéria Volátil a 105 °C, Fósforo (mg/kg), Matéria Insaponificável (%), Arsênio, Cdmio, Chumbo. Microbiológicas:, Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	4.500 frs
08	<p>SAL REFINADO IODADO – PACOTE 1 QUILO. 1 - ESPECIFICAÇÃO: Sal refinado iodado, pacote com 1 kg. Ingredientes: cloreto de sódio, extrato de fontes naturais, recristalizados com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de iodo. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às</p>	1.250 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Umidade, Iodo, Cloreto de Sódio (substância seca), Substância insolúvel em água, Cálcio, Magnésio, Sulfato. Microbiológicas:, Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica:Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	
09	<p>VINAGRE DE MAÇÃ – FRASCO 750 ML 1 - ESPECIFICAÇÃO: Vinagre de maçã, frasco 750 ml. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 72 e resolução nº 38 de 1/07/09 fnde. Produto fermentado acético de maçã e conservador ins 224. Embalagem primária: Frasco plástico de 750 ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçada e resistente contendo 12 frascos. Validade mínima de 10 meses contados da data de fabricação.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Acidez Total, Acidez volátil. Microbiológicas:, Coliformes, Salmonellas, Staphylococcus aureus. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica:Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo). 2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no</p>	625 frs



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).	
10	<p>PÓ DE CAFÉ – EMBALAGEM 500 GRAMAS. 1 - ESPECIFICAÇÃO: Pó de café, tradicional. Produto beneficiado, torrado e moído, embalagem a vácuo ou almofada em pacotes com 500 (quinhentos) gramas. A embalagem deverá ser rotulada conforme legislação vigente. A validade mínima deverá ser de 6 meses. No ato da entrega a data de fabricação dever ser recente.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Microscópica: Impurezas – Cascas e paus 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	150 kg

LOTE 12

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
01	<p>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - TIPO AVE MARIA – PACOTE 500 GRAMAS. 1- ESPECIFICAÇÃO: Macarrão de sêmola com ovos - tipo Ave Maria. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos podendo conter outros ingredientes. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e rotulado conforme legislação vigente. No ato da entrega a data de fabricação dever ser recente. O produto deverá estar de acordo com a nta 49 (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, fibra alimentar, Sódio, Umidade. Microbiológicas:, Coliformes fecais (45º C), EstafilococcusCoagulase positiva, B. cereus, Salmonella sp. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias</p>	2.000 kg



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica:Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	
02	<p>MACARRÃO COM OVOS - TIPO PARAFUSO – PACOTE 500 GRAMAS. 1- ESPECIFICAÇÃO: Macarrão com ovos - tipo Parafuso. Ingredientes: sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos podendo conter outros ingredientes. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e rotulado conforme legislação vigente. No ato da entrega a data de fabricação dever ser recente.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: Poderá ser solicitado da empresa vencedora juntamente com as amostras: 2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 06 (seis) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, fibra alimentar, Sódio, Umidade. Microbiológicas:, Coliformes fecais (45° C), Estafilococcus Coagulase positiva, B. cereus, Salmonella sp. Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas) Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor, Odor, Sabor Análise Toxicológica:Corante (Ausência ou presença). 2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).</p>	4.750 kg

Os objetos deverão ser de boa qualidade

Obs.: por força da legislação vigente é vedada a identificação do licitante.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

Obs.: Os preços cotados pela empresa vencedora não poderão ultrapassar os preços unitários estimados pela Administração.

Obs. As empresas deverão especificar em sua proposta a especificação, quantidades, marca e/ou nome do fabricante e valor de cada item, a sua falta acarretará a desclassificação.

Obs.: Caso a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado, e caso seja vencedora uma ME, EPP, MEI ou outras nos itens reservados e na cota principal em itens iguais, deverá ser adotado para contratação o menor valor ofertado para o item.

Obs.: Caso somente tenha licitante vencedora no lote aberto para todas as empresas, a mesma fica obrigada a assumir a cota reservada para ME, EPP e MEI.

Obs: Conforme Art.15 do Decreto 10.024/2019 – o custo estimado é de caráter sigiloso.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

ANEXO 02 – DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO E PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO

Conforme Art.26 do Decreto 10.024/2019-Os documentos relativos à habilitação, deverão ser exclusivamente cadastrados na plataforma, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública (até a abertura da sessão pública – **caso algum documento abaixo não esteja anexado na plataforma, a empresa será inabilitada.**

Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados no sistema, serão encaminhados **VIA E-MAIL** para licitacao@avare.sp.gov.br no **prazo de 02 (duas) horas**, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, observado os prazos legais pertinentes.

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS DE HABILITAÇÃO:

1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária).
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária.
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária.
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.
- e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

1.1. Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

2- PARA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ).
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.
- c) Prova de Regularidade de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado (www.dividaativa.pge.estado.gov.br.)
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS através do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.
- e) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa, relativa a tributos federais e dívida ativa da União.
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.
- g) Certidão Municipal referente aos tributos mobiliários.

3- QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

4-DECLARAÇÕES EXIGIDAS:

- a) Declaramos que estamos sob o regime de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, para efeito do disposto na Lei Complementar nº 123/06 (quando for o caso).
- b) Declaramos que Conhecemos e Concordamos com todos os termos do pregão em epígrafe e Cumpre Plenamente Todos os Requisitos de Habilitação exigidos pelo Edital, nos termos da Lei nº 10.520/02.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

- c)** Declaramos que nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações, que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, não utiliza menores de 18 (dezoito) anos para trabalho noturno, perigoso ou insalubre; nem menores de 16 (dezesesseis) anos para qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos. Nos termos do artigo 1º, do Decreto Federal nº 4.358/02;
- d)** Declaramos não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes, todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2.006, alterada pela Lei Complementar n/ 147, de 7 de agosto de 2.014, cujos termos declara conhecer na íntegra.
- e)** Declaramos a Inexistência de Fato Superveniente impeditivo de habilitação, na forma do Art. 32, § 2º, da Lei 8.666/93
- f)** A empresa declara ainda que tem ciência que “a falsidade de declaração prestada objetivando benefícios na presente licitação, caracterizará o crime de que trata o Art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na Lei nº 8.666/93.
- g)** Declaramos que a empresa não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, bem como não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau reta e colateral, e por afinidade, até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
- h)** Declara que a empresa atende ao artigo 9º da Lei de Licitações no que infere ao vínculo de eventuais servidores públicos desta municipalidade á empresa (Recomendação do Departamento de Análise e Conferência do Município).

Disposições Gerais

Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

Os documentos necessários à habilitação da proponente poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão de imprensa oficial. Os documentos deverão estar em plena vigência, ficando, porém, a critério da Equipe de Apoio ao Pregoeiro solicitar as vias originais de quaisquer dos documentos, caso haja constatação de fatos supervenientes. A aceitação das certidões, quando emitidas através da Internet, fica condicionada à verificação de sua validade e dispensam a autenticação.

Não serão aceitos, protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos exigidos no edital.

O(a) pregoeiro(a) reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

A aceitação das certidões exigidas, está condicionada à verificação de sua autenticidade e validade na internet nos sites. Em se tratando de empresas licitantes com sede em outro município ou Unidade da Federação, tal procedimento será realizado no site pertinente expresso na Certidão apresentada pela empresa.

Observação: Nos casos que os licitantes participantes forem microempresas e empresas de pequeno porte, aplicar o disposto nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

Art. 42. Nas licitações públicas, a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato. Art. 43. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

§ 1º Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da

Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

§ 2º A não regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º deste artigo, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 8,1 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

ANEXO 03 – MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2.020– MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ/ SP

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

Declaramos que estamos sob o regime de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, para efeito do disposto na Lei Complementar nº 123/06 (quando for o caso).

Declaramos que Conhecemos e Concordamos com todos os termos do pregão em epígrafe e Cumpre Plenamente Todos os Requisitos de Habilitação exigidos pelo Edital, nos termos da Lei nº 10.520/02.

Declaramos que nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações, que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, não utiliza menores de 18 (dezoito) anos para trabalho noturno, perigoso ou insalubre; nem menores de 16 (dezesesseis) anos para qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos. Nos termos do artigo 1º, do Decreto Federal nº 4.358/02;

Declaramos não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes, todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2.006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2.014, cujos termos declara conhecer na íntegra.

Declaramos a Inexistência de Fato Superveniente impeditivo de habilitação, na forma do Art. 32, § 2º, da Lei 8.666/93

A empresa declara ainda que tem ciência que “a falsidade de declaração prestada objetivando benefícios na presente licitação, caracterizará o crime de que trata o Art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na Lei nº 8.666/93.

Declaramos que a empresa não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, bem como não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau reta e colateral, e por afinidade, até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação

Declara que a empresa atende ao artigo 9º da Lei de Licitações no que infere ao vínculo de eventuais servidores públicos desta municipalidade á empresa (Recomendação do Departamento de Análise e Conferência do Município)

(Local e Data) - **(Responsável legal e assinatura)**



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

ANEXO 04 MODELO I – CARTA-PROPOSTA INICIAL

Obs: Este modelo poderá ser utilizado para proposta inicial, sendo vedada a identificação do licitante, sob pena de desclassificação.

À Prefeitura da Estância Turística de Avaré.

Prezados Senhores,

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N° 144/2.020– Comissão de Licitação – Carta Proposta de Fornecimento.

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos Itens abaixo discriminados, conforme **Anexo 01**, que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

COTA PRINCIPAL ABERTO PARA TODOS OS TIPOS DE EMPRESA

LOTE 01

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante
01	BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL – 1 LITRO 1 – Especificações: Bebida a base de soja sabor original – Composição Água, grãos de soja, açúcar invertido, minerais (cálcio e zinco), açúcar, sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12, aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja edulcorante sucralose. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Embalagem: Primária: Tetra pack ou tetra bick asseptic com 1 litro Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante, contendo 12 frascos. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;	375 lt		Este é o valor que deverá ser cadastrado no sistema para lances	

LOTE 02

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante
01	MARGARINA VEGETAL COM SAL – 80% Lipídios – POTE 500 GRAMAS 1 – Especificações: Margarina vegetal com sal, 80% lipídios. Embalagem: pote plástico contendo 500g de produto. Contendo no mínimo para porção de 10g: valor	5.250 kg		Este é o valor que deverá ser cadastrado	



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

calórico de 72 kcal, carboidratos 0g, proteína 0g. O produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 50 (decreto nº. 12.486 de 20/10/78 e rdc anvisa nº 270 de 22/09/2005) e resolução nº. 38 de 16/07/09 fnde;				o no sistema para lances
---	--	--	--	---------------------------------

LOTE 03

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante
01	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO – 400 GRAMAS 1 - Especificação: ACHOCOLATADO Produto desidratado em pó constituído por açúcar refinado, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja, aroma natural de baunilha e chocolate e com Vitaminas A, E, B1, B2, B5, B6, B9, B12, PP minerais: Ferro e Zinco. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e aromatizantes. Deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em leite. Composição centesimal: VCT mínimo: 85 kcal; Proteína mínima: 0,75g; Carboidrato máximo: 20 g; Sódio máximo: 3 mg; deverá fornecer no mínimo 30% do VD de referência de no mínimo 9 vitaminas e minerais ferro e zinco. Aspecto: Pó uniforme; Cor: marrom claro a médio; Odor: característico de cacau doce; Sabor: característico de cacau adoçado. Embalagem primária: Filme de polietileno ou metalizado ou lata de folha de flandres capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade para 400 gramas de peso. O produto deverá estar de acordo com a nta (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;	9.750 kg			
02	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE – 300 GRAMAS 1 – Especificações: Leite em pó integral zero lactose, produto constituído por leite em pó integral, zero lactose, vitaminas A, C, D, E. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente.	225 kg			
03	LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO VITAMINADO – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Leite em pó integral e instantâneo com no mínimo 8 vitaminas e 8 minerais. Produto constituído por leite em pó integral, de origem animal, obtido unicamente da desidratação do leite de vaca integral, com Ferro, Selênio, Cobre, Iodo, Zinco, Colina, Magnésio, Fósforo, vitaminas A, C, D, E, B1, B12, H, PP. O produto poderá conter lecitina de soja. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente. Características físico químicas na porção de 200 ml: Gordura: mínimo de 26,0% em peso; Proteína: mínimo de 9,0% em peso. Vitamina A: mínimo 180 mcg e máximo de 190 mcg; Vitamina C: mínimo de 10 mg e máximo de 14 mg;	750 pcts			



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

<p>Vitamina D: mínimo de 1,5 mcg e máximo de 2,0 mcg; Vitamina E: mínimo de 2,5 mg e máximo de 3,0 mg; Vitamina B1: mínimo de 0,30 mg e máximo de 0,40 mg; Vitamina B12: mínimo de 0,60 mg e máximo de 0,74 mg; Vitamina H: mínimo de 8 mcg e máximo de 10 mcg; Vitamina PP: mínimo de 4,5 mg e máximo de 5,0 mg; Ferro: mínimo de 4,0 mg e máximo de 4,2 mg; Selênio: mínimo de 10 mcg e máximo de 12 mcg; Cobre: mínimo de 270 mcg e máximo de 290 mcg; Iodo: mínimo de 35 mcg e máximo de 40 mcg; Zinco: mínimo de 2,0 mg e máximo de 2,5 mg; Colina: mínimo de 155 mg e máximo de 165 mg; Magnésio: mínimo de 70 mg e máximo de 78 mg, na porção de 200 ml. Aspecto: Pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor: agradável não rançoso, semelhante a leite fluído; Sabor: agradável não rançoso semelhante ao leite fluído. Embalagem primária: Filme de poliéster metalizado capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade de 400 gramas. Embalagem secundária: fardo ou caixa de papelão. Prazo de validade: mínima de 12 meses, devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia); RDC 175, 08/08/2003 (microscopia); RDC 259, 20/09/2002; RDC 359, 23/12/2003; RDC 360, 23/12/2003 (rotulagem); Portaria 31 de 31/01/1998 (enriquecimento) – ANVISA, IN 68 12/12/2006, LEI 11.265, 03/01/2006, Portaria 369, 04/09/2007 – MA e suas alterações posteriores.</p>				
Valor Global do Lote: R\$ _____ (_____) - Este é o valor que deverá ser cadastrado no sistema para lances				

LOTE 04

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante
01	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Biscoito doce tipo maisena - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante.	7.500 kg			



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p>			
02	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Biscoito salgado tipo Cream Cracker – Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p>	7.500 kg		
03	<p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Biscoito doce tipo rosquinha de chocolate – Composição o produto deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, chocolate em pó, amido de milho, corante orgânico: Caramelo Caramelo IV, fermentos químicos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p>	7.500 kg		



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

Valor Global do Lote: R\$ _____ (_____) - Este é o valor que deverá ser cadastrado no sistema para lances

LOTE 05

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante
01	AÇÚCAR CRISTAL 1 - Especificação: Açúcar Cristal, o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde; produto processado da cana-de-açúcar com moagem, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. branco de primeira qualidade. não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 05 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. características: cor, odor, sabor e textura característica. reembalados em embalagem secundária de plástico lacrado, pesando até 30 kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. no momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.	13.500 kg			
02	ARROZ BRANCO AGULHINHA – TIPO 1 – PCT 5 QUILOS 1 - Especificação: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Composição nutricional mínima por porção de 50g: VCT: 180cal, Carboidrato 40g, Proteína 3,5g, Fibras 0,9g. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos, sujidades, insetos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. Deve estar embalado em pacotes de 5kg, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. Embalagem secundária: fardo plástico lacrado contendo no máximo 30kg. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e fabricação inferior a 30 dias.	57.000 kg			
03	EXTRATO DE TOMATE – 2 QUILOS 1 – Especificações: Extrato de Tomate – Composição: Tomate, açúcar e Sal Características Físico-química Brixº: 8 -13,5 PH: 4,0 – 4,4 Teor de Sal: 1,3 – 1,7 Embalagem: Primária: Stand up pouch – capacidade de 2 quilos Secundária: caixas de papelão, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante.	17.625 kg			



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 18 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;			
04	FARINHA DE MILHO AMARELA – 500 GRAMAS 1 – Especificações: Farinha de milho - Amarela Características Físico-química porção 50 gramas Valor Energético: Mínimo 190 kcal Carboidratos: Mínimo 43 g Proteínas: Mínimo 3,9 g Sódio: 0 mg Embalagem: Primária: Plástico atóxico, transparente e resistente, capacidade para 500 gramas Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta 49 (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;	975 kg		
05	FUBÁ DE MILHO REFINADO – 500 GRAMAS 1 – Especificações: Fubá mimoso extra, produto obtido a partir do grão sadio de milho (Zea mays), limpo, degerminado, moído, classificado e fortificado. Composição: Fubá de milho, ferro reduzido e ácido fólico (vitamina B9). Características Físico-química porção 50 gramas Valor Energético: Mínimo 170 kcal Carboidratos: Mínimo 37 g Proteínas: Mínimo 3,4 g Ferro: Mínimo 2,1 mg Sódio: Máximo 16,1 mg Embalagem: Primária: Plástico atóxico, transparente e resistente, capacidade para 500 gramas Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data de fabricação.	2.100 kg		
06	FEIJÃO CARIOQUINHA – TIPO 1 – PACOTE 1 QUILO. 1 - ESPECIFICAÇÃO: FEIJÃO CARIOCA – Grupo: I – Feijão Comum – Classe: Cores – Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 13,7% de umidade, até 0,3% de manchados, até 0,5% de picados e até 0,2% de quebrados. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: VCT: 184 Kcal, Carboidrato 32g, Proteína 14g, Fibras 16g, Sódio 5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 30 unidades de 1 quilo. Validade mínima de fabricação de 06 (seis) meses. O produto deverá estar de acordo com a nta (Lei 6.305 de 15/12/75 e decreto 82.110 de 14/8/78), obedecendo à portaria 161 de 24/07/87-maa.	24.000 kg		



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	Comprovação através Certificado de Classificação de grãos, emitido por empresa credenciada junto ao ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, no original ou cópia autenticada no momento da proposta.				
07	ÓLEO DE SOJA REFINADO – PET 900 ML. 1 - ESPECIFICAÇÃO: Óleo de soja, Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 2,0mg de vitamina E e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Pet 900 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 (novecentos) ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega a data de fabricação dever ser recente.	13.500 frs			
08	SAL REFINADO IODADO – PACOTE 1 QUILO. 1 - ESPECIFICAÇÃO: Sal refinado iodado, pacote com 1 kg. Ingredientes: cloreto de sódio, extrato de fontes naturais, recristalizados com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de iodo. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde.	3.750 kg			
09	VINAGRE DE MAÇÃ – FRASCO 750 ML 1 - ESPECIFICAÇÃO: Vinagre de maçã, frasco 750 ml. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 72 e resolução nº 38 de 1/07/09 fnde. Produto fermentado acético de maçã e conservador ins 224. Embalagem primária: Frasco plástico de 750 ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçada e resistente contendo 12 frascos. Validade mínima de 10 meses contados da data de fabricação.	1.875 frs			
10	PÓ DE CAFÉ – EMBALAGEM 500 GRAMAS. 1 - ESPECIFICAÇÃO: Pó de café, tradicional. Produto beneficiado, torrado e moído, embalagem a vácuo ou almofada em pacotes com 500 (quinhentos) gramas. A embalagem deverá ser rotulada conforme legislação vigente. A validade mínima deverá ser de 6 meses. No ato da entrega a data de fabricação dever ser recente.	450 kg			
Valor Global do Lote: R\$ _____ (_____) - Este é o valor que deverá ser cadastrado no sistema para lances					

LOTE 06

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante
01	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - TIPO AVE MARIA –	6.000 kg			



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	PACOTE 500 GRAMAS. 1- ESPECIFICAÇÃO: Macarrão de sêmola com ovos - tipo Ave Maria. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos podendo conter outros ingredientes. Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e rotulado conforme legislação vigente. No ato da entrega a data de fabricação dever ser recente. O produto deverá estar de acordo com a nta 49 (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde.				
02	MACARRÃO COM OVOS - TIPO PARAFUSO – PACOTE 500 GRAMAS. 1- ESPECIFICAÇÃO: Macarrão com ovos - tipo Parafuso. Ingredientes: sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos podendo conter outros ingredientes. Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e rotulado conforme legislação vigente. No ato da entrega a data de fabricação dever ser recente.	14.250 kg			
Valor Global do Lote: R\$ _____ (_____) - Este é o valor que deverá ser cadastrado no sistema para lances					

COTA RESERVADA ME/EPP/MEI

LOTE 07

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante
01	BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL – 1 LITRO 1 – Especificações: Bebida a base de soja sabor original – Composição Água, grãos de soja, açúcar invertido, minerais (cálcio e zinco), açúcar, sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12, aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja edulcorante sucralose. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Embalagem: Primária: Tetra pack ou tetra bick asseptic com 1 litro Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante, contendo 12 frascos. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;	125 lt		Este é o valor que deverá ser cadastrado no sistema para lances	

LOTE 08



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante
01	MARGARINA VEGETAL COM SAL – 80% Lipídios – POTE 500 GRAMAS 1 – Especificações: Margarina vegetal com sal, 80% lipídios. Embalagem: pote plástico contendo 500g de produto. Contendo no mínimo para porção de 10g: valor calórico de 72 kcal, carboidratos 0g, proteína 0g. O produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 50 (decreto nº. 12.486 de 20/10/78 e rdc anvisa nº 270 de 22/09/2005) e resolução nº. 38 de 16/07/09 fnde;	1.750 kg		Este é o valor que deverá ser cadastrado no sistema para lances	

LOTE 09

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante
01	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO – 400 GRAMAS 1 - Especificação: ACHOCOLATADO Produto desidratado em pó constituído por açúcar refinado, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja, aroma natural de baunilha e chocolate e com Vitaminas A, E, B1, B2, B5, B6, B9, B12, PP minerais: Ferro e Zinco. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e aromatizantes. Deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em leite. Composição centesimal: VCT mínimo: 85 kcal; Proteína mínima: 0,75g; Carboidrato máximo: 20 g; Sódio máximo: 3 mg; deverá fornecer no mínimo 30% do VD de referência de no mínimo 9 vitaminas e minerais ferro e zinco. Aspecto: Pó uniforme; Cor: marrom claro a médio; Odor: característico de cacau doce; Sabor: característico de cacau adoçado. Embalagem primária: Filme de polietileno ou metalizado ou lata de folha de flandres capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade para 400 gramas de peso. O produto deverá estar de acordo com a nta (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;	3.250 kg			
02	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE – 300 GRAMAS 1 – Especificações: Leite em pó integral zero lactose, produto constituído por leite em pó integral, zero lactose, vitaminas A, C, D, E. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente.	75 kg			
03	LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO VITAMINADO – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Leite em pó integral e instantâneo com no mínimo 8 vitaminas e 8 minerais. Produto constituído por leite em pó integral, de origem animal, obtido unicamente da desidratação do leite de vaca integral, com Ferro, Selênio, Cobre, Iodo, Zinco, Colina,	250 pcts			



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

<p>Magnésio, Fósforo, vitaminas A, C, D, E, B1, B12, H, PP. O produto poderá conter lecitina de soja. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente. Características físico químicas na porção de 200 ml: Gordura: mínimo de 26,0% em peso; Proteína: mínimo de 9,0% em peso. Vitamina A: mínimo 180 mcg e máximo de 190 mcg; Vitamina C: mínimo de 10 mg e máximo de 14 mg; Vitamina D: mínimo de 1,5 mcg e máximo de 2,0 mcg; Vitamina E: mínimo de 2,5 mg e máximo de 3,0 mg; Vitamina B1: mínimo de 0,30 mg e máximo de 0,40 mg; Vitamina B12: mínimo de 0,60 mg e máximo de 0,74 mg; Vitamina H: mínimo de 8 mcg e máximo de 10 mcg; Vitamina PP: mínimo de 4,5 mg e máximo de 5,0 mg; Ferro: mínimo de 4,0 mg e máximo de 4,2 mg; Selênio: mínimo de 10 mcg e máximo de 12 mcg; Cobre: mínimo de 270 mcg e máximo de 290 mcg; Iodo: mínimo de 35 mcg e máximo de 40 mcg; Zinco: mínimo de 2,0 mg e máximo de 2,5 mg; Colina: mínimo de 155 mg e máximo de 165 mg; Magnésio: mínimo de 70 mg e máximo de 78 mg, na porção de 200 ml. Aspecto: Pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor: agradável não rançoso, semelhante a leite fluido; Sabor: agradável não rançoso semelhante ao leite fluido. Embalagem primária: Filme de poliéster metalizado capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade de 400 gramas. Embalagem secundária: fardo ou caixa de papelão. Prazo de validade: mínima de 12 meses, devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia); RDC 175, 08/08/2003 (microscopia); RDC 259, 20/09/2002; RDC 359, 23/12/2003; RDC 360, 23/12/2003 (rotulagem); Portaria 31 de 31/01/1998 (enriquecimento) – ANVISA, IN 68 12/12/2006, LEI 11.265, 03/01/2006, Portaria 369, 04/09/2007 – MA e suas alterações posteriores.</p>				
--	--	--	--	--

Valor Global do Lote: R\$ _____ (_____) - Este é o valor que deverá ser cadastrado no sistema para lances

LOTE 10

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante
01	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Biscoito doce tipo maisena - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não	2.500 kg			



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	<p>descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p>				
02	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Biscoito salgado tipo Cream Cracker – Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;</p>	2.500 kg			
03	<p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE – 400 GRAMAS 1 – Especificações: Biscoito doce tipo rosquinha de chocolate – Composição o produto deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, chocolate em pó, amido de milho, corante orgânico: Caramelo Caramelo IV, fermentos químicos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante.</p>	2.500 kg			



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;				
Valor Global do Lote: R\$ _____ (_____) - Este é o valor que deverá ser cadastrado no sistema para lances				

LOTE 11

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante
01	AÇÚCAR CRISTAL 1 - Especificação: Açúcar Cristal, o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde; produto processado da cana-de-açúcar com moagem, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. branco de primeira qualidade. não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 05 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. características: cor, odor, sabor e textura característica. reembalados em embalagem secundária de plástico lacrado, pesando até 30 kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. no momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.	4.500 kg			
02	ARROZ BRANCO AGULHINHA – TIPO 1 – PCT 5 QUILOS 1 - Especificação: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Composição nutricional mínima por porção de 50g: VCT: 180cal, Carboidrato 40g, Proteína 3,5g, Fibras 0,9g. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos, sujidades, insetos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. Deve estar embalado em pacotes de 5kg, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. Embalagem secundária: fardo plástico lacrado contendo no máximo 30kg. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e fabricação inferior a 30 dias.	19.000 kg			



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

03	EXTRATO DE TOMATE – 2 QUILOS 1 – Especificações: Extrato de Tomate – Composição: Tomate, açúcar e Sal Características Físico-química Brixº: 8 -13,5 PH: 4,0 – 4,4 Teor de Sal: 1,3 – 1,7 Embalagem: Primária: Stand up pouch – capacidade de 2 quilos Secundária: caixas de papelão, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 18 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;	5.875 kg			
04	FARINHA DE MILHO AMARELA – 500 GRAMAS 1 – Especificações: Farinha de milho - Amarela Características Físico-química porção 50 gramas Valor Energético: Mínimo 190 kcal Carboidratos: Mínimo 43 g Proteínas: Mínimo 3,9 g Sódio: 0 mg Embalagem: Primária: Plástico atóxico, transparente e resistente, capacidade para 500 gramas Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta 49 (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;	325 kg			
05	FUBÁ DE MILHO REFINADO – 500 GRAMAS 1 – Especificações: Fubá mimoso extra, produto obtido a partir do grão sadio de milho (Zea mays), limpo, degerminado, moído, classificado e fortificado. Composição: Fubá de milho, ferro reduzido e ácido fólico (vitamina B9). Características Físico-química porção 50 gramas Valor Energético: Mínimo 170 kcal Carboidratos: Mínimo 37 g Proteínas: Mínimo 3,4 g Ferro: Mínimo 2,1 mg Sódio: Máximo 16,1 mg Embalagem: Primária: Plástico atóxico, transparente e resistente, capacidade para 500 gramas Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data de fabricação.	700 kg			
06	FEIJÃO CARIOQUINHA – TIPO 1 – PACOTE 1 QUILO. 1 - ESPECIFICAÇÃO: FEIJÃO CARIOCA – Grupo: I – Feijão Comum – Classe: Cores – Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 13,7% de umidade, até 0,3% de manchados, até 0,5% de picados e até 0,2% de quebrados. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: VCT: 184 Kcal, Carboidrato 32g, Proteína 14g, Fibras 16g, Sódio 5mg.	8.000 kg			



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

	Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 30 unidades de 1 quilo. Validade mínima de fabricação de 06 (seis) meses. O produto deverá estar de acordo com a nta (lei 6.305 de 15/12/75 e decreto 82.110 de 14/8/78), obedecendo à portaria 161 de 24/07/87-maa. Comprovação através Certificado de Classificação de grãos, emitido por empresa credenciada junto ao ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, no original ou cópia autenticada no momento da proposta.				
07	ÓLEO DE SOJA REFINADO – PET 900 ML. 1 - ESPECIFICAÇÃO: Óleo de soja, Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 2,0mg de vitamina E e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Pet 900 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 (novecentos) ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega a data de fabricação deve ser recente.	4.500 frs			
08	SAL REFINADO IODADO – PACOTE 1 QUILO. 1 - ESPECIFICAÇÃO: Sal refinado iodado, pacote com 1 kg. Ingredientes: cloreto de sódio, extrato de fontes naturais, recristalizados com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de iodo. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde.	1.250 kg			
09	VINAGRE DE MAÇÃ – FRASCO 750 ML 1 - ESPECIFICAÇÃO: Vinagre de maçã, frasco 750 ml. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 72 e resolução nº 38 de 1/07/09 fnde. Produto fermentado acético de maçã e conservador ins 224. Embalagem primária: Frasco plástico de 750 ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçada e resistente contendo 12 frascos. Validade mínima de 10 meses contados da data de fabricação.	625 frs			
10	PÓ DE CAFÉ – EMBALAGEM 500 GRAMAS. 1 - ESPECIFICAÇÃO: Pó de café, tradicional. Produto beneficiado, torrado e moído, embalagem a vácuo ou almofada em pacotes com 500 (quinhentos) gramas. A embalagem deverá ser rotulada conforme legislação vigente. A validade mínima deverá ser de 6 meses. No ato da entrega a data de fabricação deve ser recente.	150 kg			

Valor Global do Lote: R\$ _____ (_____) - Este é o valor que deverá ser cadastrado no sistema para lances



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

LOTE 12

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante
01	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - TIPO AVE MARIA – PACOTE 500 GRAMAS. 1- ESPECIFICAÇÃO: Macarrão de sêmola com ovos - tipo Ave Maria. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos podendo conter outros ingredientes. Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e rotulado conforme legislação vigente. No ato da entrega a data de fabricação dever ser recente. O produto deverá estar de acordo com a nta 49 (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde.	2.000 kg			
02	MACARRÃO COM OVOS - TIPO PARAFUSO – PACOTE 500 GRAMAS. 1- ESPECIFICAÇÃO: Macarrão com ovos - tipo Parafuso. Ingredientes: sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos podendo conter outros ingredientes. Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e rotulado conforme legislação vigente. No ato da entrega a data de fabricação dever ser recente.	4.750 kg			
Valor Global do Lote: R\$ _____ (_____) - Este é o valor que deverá ser cadastrado no sistema para lances					

Obs: A não inserção de arquivos ou informações contendo as especificações, quantidades, marca e/ou nome do fabricante e valor do produto neste campo implicara na **desclassificação da Empresa**, face a ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

2.CONDIÇÕES GERAIS

2.1 A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

Deverá ser cotado preço unitário e total da proposta, de acordo com o Anexo 01 do Edital.

Será rejeitada a proposta que contenham mais de 02 (duas) casas decimais em seus valores unitários.

A proposta terá validade de 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

O Prazo de Entrega dos produtos: conforme edital.

2.2 O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas etc.) cotados separados e incidentes sobre o fornecimento.

OBS.: POR FORÇA DA LEGISLAÇÃO VIGENTE É VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

ANEXO 04 – MODELO II – CARTA-PROPOSTA READEQUADA

Obs: Este modelo poderá ser utilizado somente pelo vencedor do certame, pois contém a identificação do licitante.

À Prefeitura da Estância Turística de Avaré.

Prezados Senhores,

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N° 144/2.020– Comissão de Licitação – Carta Proposta de Fornecimento.

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos Itens abaixo discriminados, conforme Anexo 01 (**descrever abaixo os lotes que a empresa ganhou**), que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

COTA PRINCIPAL ABERTO PARA TODOS OS TIPOS DE EMPRESA

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante

COTA RESERVADA ME/EPP/MEI

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global	Marca e/ou Nome do Fabricante

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE: (DADOS OBRIGATÓRIOS)

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE (responsável pela assinatura do contrato) E CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE:

CPF:

DATA DE NASCIMENTO:

ENDEREÇO COMERCIAL:

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

TELEFONE:

E-MAIL PESSOAL:

E-MAIL INSTITUCIONAL:

AGENCIA e N° DA CONTA BANCARIA:

2.CONDIÇÕES GERAIS

2.1 A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

ANEXO 05 – TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2.020– MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ – SP TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL (licitante)

AUTORIZAÇÃO PARA REPRESENTAÇÃO EM PREGÕES

Autorização para Representação em Licitações

Nome:

Endereço:

Bairro: Cidade:

CNPJ/CPF:

Inscrição estadual:

Telefone comercial:

E-mail:

Representante legal:

CPF: RG: Telefone:

Por meio do presente Termo de Adesão, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

São responsabilidades do Licitante:

- I. tomar conhecimento de e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
- II. observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor; e
- III. observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento.

O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação poderá implicar o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto nos normativos expedidos pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil e/ou nos editais de licitação dos quais venha a participar. O Licitante autoriza a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas.

Sem prejuízo do disposto acima, o Fornecedor/Comprador outorga plenos poderes à sociedade corretora abaixo qualificada, nos termos dos artigos 653 e seguintes do Código Civil Brasileiro, para o fim específico de representá-lo nos negócios de seu interesse realizados por meio do Sistema BLL Compras da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, podendo a sociedade corretora, para tanto:

- I. declarar que conhece e atende as condições de habilitação previstas no Edital;
- II. apresentar lance de preço;
- III. apresentar manifestação sobre os procedimentos adotados pelo (a) pregoeiro (a);
- IV. solicitar informações via sistema eletrônico;
- V. interpor recursos contra atos do(a) pregoeiro(a);
- VI. apresentar e retirar documentos;
- VII. solicitar e prestar declarações e esclarecimentos;
- VIII. assinar documentos relativos às propostas;
- IX. emitir e firmar o fechamento da operação; e
- X. praticar todos os atos em direito admitidos para o bom e fiel cumprimento do presente mandato, que não poderá ser substabelecido.

Corretora:

Endereço:

CNPJ:



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

O presente Termo de Adesão é válido até __/__/__, podendo ser rescindido ou revogado, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios em andamento.

Local e data

(assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

ANEXO 06 –TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA BLL COMPRAS DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL (LICITANTE)

Indicação de Operadores (licitante direto)

Licitante:

CNPJ:

Operadores

1 Nome:

CPF: Função:

Telefone: Celular:

Fax: E-mail:

2 Nome:

CPF: Função:

Telefone: Celular:

Fax: E-mail:

O Licitante reconhece que:

- I. a Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à Bolsa nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- II. o cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela Bolsa, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;
- III. a perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à Bolsa, para o necessário bloqueio de acesso; e
- IV. o Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros.

Local e data: _____

(assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

ANEXO 07 – MINUTA DE ATA DE REGISTRO

ATA DE REGISTRO N° ____/2.020

ATA DE REGISTRO QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ E A EMPRESA _____.

Aos ____ dias do mês de ____ de dois mil e vinte, nesta cidade de Avaré, Estado de São Paulo, de um lado a **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o número 46.634.168/0001-50, situada na Praça Juca Novaes, 1.169, representada pela Senhora Secretária Municipal de Educação, **JOSIANE APARECIDA LOPES DE MEDEIROS**, brasileira, casada, portadora do RG n° 12.804.746 SSP/SP e do CPF n° 084.187.478-62 - residente e domiciliada na cidade de Avaré/SP– de ora em diante denominada **ÓRGÃO GERENCIADORA** e de outro lado a empresa _____, cadastrada no CNPJ sob o número ____/____-__, com sede na __, - ____/__, representada pelo Senhor _____, _____, portador do RG ____/____ e do CPF _____-__, residente e domiciliado na cidade de _____ – de ora em diante denominada **DETENTORA(S)**, resolvem firmar o presente ajuste para registro de preços nos termos das leis n° 8.666/93 e lei n° 10.520/02 e lei Municipal n° 395 de 04 de dezembro de 2.002:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Nos termos do **Pregão Eletrônico n° 144/2.020– Processo n° 289/2.020**, de 11 de setembro de 2.020 fica a empresa _____, responsável pelo fornecimento futuro de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme especificações abaixo:

DETENTORA(S) PELA ORDEM

COTA PRINCIPAL ABERTO PARA TODOS OS TIPOS DE EMPRESA

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global

COTA RESERVADA ME/EPP/MEI

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Unit.	Valor Global

Os objetos deverão ser de boa qualidade

CLÁUSULA SEGUNDA – DA SUJEIÇÃO AO EDITAL E SEUS ANEXOS

2.1. A contratada ratifica sua sujeição a todas as exigências do Edital de **Pregão Eletrônico n° 144/2.020**, que constitui parte integrante desta ata de registro de preços, juntamente com a proposta vencedora, exceto no que esta última vier a contrariar as normas especificadas nos instrumentos da contratante.

2.2. A existência de preços registrados não obriga o Município de Avaré a firmar contratações que deles poderão advir.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

3.1. Os preços registrados, de acordo com as especificações do produto, bem como as marcas, quantidades estimadas de cada item registrado para a Fornecedora são os relacionados na cláusula primeira e segunda.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

3.2. O valor global da ata de registro de preços é de R\$ _____ (_____).

3.3. O valor da ata de registro permanecerá fixo e irrevogável até o final deste.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO E EMPENHO

4.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após as entregas e mediante apresentações de nota fiscal. **É obrigatória a inscrição da declaração, no corpo da nota fiscal: Referente ao Pregão Eletrônico nº 144/2.020– Processo nº 289/2.020 – Autorização de Fornecimento nº.**

4.2. As aquisições decorrentes desta Ata de Registro de Preços serão formalizados por intermédio de autorização de fornecimento, com base nas condições estabelecidas no Edital do **Pregão Eletrônico n.º 144/2.020** e cláusulas complementares acordadas entre as partes.

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA E VIGÊNCIA CONTRATUAL

5.1. O prazo e locais de entrega deverá ser na forma de ponto a ponto nas unidades escolares, no prazo de 05 (cinco) dias, após o recebimento da autorização de fornecimento, respeitando a logística e as quantidades descritas no roteiro de entrega que será enviado juntamente com a AF.

5.2. Vigência: A Ata de Registro de Preços vigorará por **12 (doze) meses**.

CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES E SANÇÕES PELO INADIMPLEMENTO

6.1 – Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos/autorizações de compras, o Decreto nº 5037, de 14 de dezembro de 2017 que estabelece normas para aplicação das sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 8.666/93 com alterações posteriores e Lei Federal nº 10.520/02, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

6.2 – A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritivas de direitos, em face do disposto nos artigos 81, 86 e 87, da Lei Federal nº 8.666, de 21.06.93 e alterações que lhe foram incorporadas e do art.7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17.07.02, obedecerá, no âmbito do Município da Estância Turística de Avaré, as normas estabelecidas no Decreto nº 5037/17.

6.3 – A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração municipal, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

I - multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor global da obrigação não cumprida; ou

II - pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

6.4 – O atraso injustificado na execução do serviço, compra ou obra, sem prejuízo do disposto no §1º do artigo 86, da Lei 8.666/93, sujeitará o contratado à multa de mora, calculada por dia de atraso da obrigação não cumprida, na seguinte conformidade:

I - atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,03% (três centésimos por cento) ao dia, a contar da data inicial do descumprimento; e

II - atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 0,06% (seis centésimos por cento) ao dia.

6.5 – Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes penalidades:

I - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou

II - multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

III – ressarcimento de eventuais danos ocasionados face a inexecução do contrato.

6.5 – A mora será considerada a partir do primeiro dia subsequente ao término do prazo para a execução do ajuste.

6.6 – O valor do ajuste a servir de base de cálculo para as multas referidas nos artigos anteriores, será o global reajustado até a data de aplicação da penalidade.

6.7 – As multas serão corrigidas monetariamente, de conformidade com a variação do IPC/FIPE, a partir do termo inicial, fixado no artigo 5º, até a data de seu efetivo recolhimento.

6.8 – A comunicação da irregularidade e a proposta de aplicação de penalidade deverão ser encaminhadas, pelo gestor do respectivo contrato, à autoridade que autorizou a licitação, ou a contratação, no respectivo processo.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

6.9 - As sanções deverão ser aplicadas de forma gradativa, obedecidos os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, após regular processo administrativo com garantia de defesa prévia.

§ 1º Configurado o descumprimento da obrigação contratual, será o contratado notificado via e-mail, informado no cadastro do responsável, via correio com AR e/ou publicação em Diário Oficial da infração e da penalidade correspondente, para, no prazo de cinco dias úteis, apresentar defesa, as normas estabelecidas no Decreto nº 5339/18.

§ 2º - Recebida a defesa, a Autoridade competente deverá manifestar-se, motivadamente, sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, para concluir pela imposição ou não da penalidade.

§ 3º - Da decisão, caberá recurso, no prazo de cinco dias úteis, contados da intimação, de cuja decisão cabe solicitação de reconsideração.

§ 4º - A multa imposta deverá ser recolhida, decorridos 5 (cinco) dias úteis da decisão do recurso ou, em sendo o caso, da solicitação de reconsideração.

§ 5º - Se o pagamento da multa não for efetuado dentro do prazo estabelecido no parágrafo anterior, o valor deverá ser inscrito em dívida ativa para cobrança judicial.

6.10 - As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a das outras.

6.11 - As disposições constantes deste Decreto aplicam-se também às obras, serviços e compras que, nos termos da legislação vigente, forem realizadas com dispensa ou inexigibilidade de licitação.

§ 1º - A inexecução total ou parcial do contrato de obras e serviços de engenharia, assim como a execução irregular, ou com atraso injustificado, sujeitará o contratado, garantida a prévia defesa, à aplicação das seguintes sanções:

I - advertência.

II - multa.

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Estadual, por prazo não superior a dois anos.

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

§ 2º - A pena de advertência deve ser aplicada a título de alerta para a adoção das necessárias medidas corretivas, afim de evitar a aplicação de sanções mais severas, sempre que o contratado descumprir qualquer obrigação contratualmente assumida, ou desatender as determinações da autoridade competente para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato.

§ 3º - A pena pecuniária de multa, própria para a punição de atrasos injustificados dos prazos estipulados no cronograma de execução, pode ser aplicada cumulativamente com as sanções restritivas de direitos, previstas nos incisos III e IV, nos casos de inexecução total e parcial do contrato.

§ 4º - A pena de suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração Estadual destina-se a punir a reincidência em faltas já apenadas com advertência, bem como as faltas graves que impliquem a rescisão unilateral do contrato.

§ 5º - Na estipulação do prazo de suspensão dos direitos do contratado, que não poderá exceder a 5 (cinco) anos, deverão ser considerados o grau de comprometimento do interesse público e o prejuízo pecuniário decorrente das irregularidades constatadas, respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

§ 6º - A pena de suspensão dos direitos do contratado impede-o, durante o prazo fixado, de participar de licitações promovidas pelos órgãos Administração Municipal, bem como de com eles celebrar contratos.

§ 7º - A declaração de inidoneidade do contratado, sanção administrativa de máxima intensidade, destina-se a punir faltas gravíssimas, de natureza dolosa, das quais decorram prejuízos ao interesse público de difícil reversão.

§ 8º - A aplicação da sanção prevista no parágrafo anterior é de competência exclusiva do Prefeito Municipal, facultada a defesa prévia do contratado no respectivo processo, no prazo de dez dias, contados da abertura de vistas.

§ 9º - Decorridos 5 (cinco) anos da declaração de inidoneidade, o interessado poderá requerer a sua reabilitação, cujo deferimento está condicionado ao ressarcimento dos prejuízos resultantes da ação punida.

6.12 - A multa prevista no artigo anterior será:

I - de 10% (dez por cento) do valor global corrigido do contrato, no caso de inexecução total da obrigação;



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

II - de 10% (dez por cento) do valor corrigido, correspondente à parte da obrigação contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;

III - de 0,03% (três centésimos por cento) por dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos de início e conclusão das etapas previstas no cronograma, até o máximo de 30 (trinta) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação.

§ 1º - O valor correspondente à multa, após o devido procedimento em que tenha sido assegurado o direito de defesa e de recurso do contratado, será descontado do primeiro pagamento devido pelo Município em decorrência da execução contratual.

§ 2º - Na hipótese de descumprimento total da obrigação, após a celebração do contrato em que tenha sido exigida garantia, o valor da multa será descontado da garantia prestada.

§ 3º - Na hipótese de descumprimento total da obrigação em face do não atendimento da convocação para a assinatura do contrato, o valor da multa deverá ser recolhido à conta do Município de Avaré através de guia de recolhimento própria, no prazo de 30 (trinta) dias contados da intimação.

§ 4º - O não recolhimento da multa no prazo assinado implicará a sua inscrição na dívida ativa, para cobrança judicial.

6.13 - O material não aceito deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela administração, que não excederá a 15 (quinze) dias, contados do recebimento da intimação.

Parágrafo único - A não ocorrência de substituição dentro do prazo estipulado ensejará a aplicação da multa prevista no item 6.4, considerando-se a mora, nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido no "caput" do item 6.13.

6.14 - O pedido de prorrogação de prazo final da obra, serviços, ou entrega de material, somente será apreciado se efetuado dentro dos prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente.

6.15 - As multas referidas neste Decreto não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei Federal 8.666/93 e demais legislação correlata.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS MOTIVOS PARA CANCELAMENTO DA ATA

Ao invés de aplicação das penalidades acima citadas e sem prejuízo das mesmas, poderá ser cancelado o ajuste se ocorrido qualquer das hipóteses previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, observadas as formas previstas no artigo 79 da mesma Lei.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

Em caso de rescisão da ata de registro de preços poderá ser feita amigável ou judicialmente, nos expressos termos da legislação aplicável à espécie.

CLÁUSULA NONA – DA TRANSFERÊNCIA DA RESPONSABILIDADE

9.1. Fica expressamente vedada à empresa contratada a transferência de responsabilidade do fornecimento do objeto contratual do **Pregão Eletrônico nº 144/2.020– Processo nº 289/2.020** a qualquer outra empresa, no seu todo ou em parte.

CLÁUSULA DÉCIMA –DA GARANTIA E VALIDADE DO OBJETO

O prazo de garantia e validade do objeto será de acordo com o fabricante. A constar após o recebimento do produto.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO GESTOR E FISCALIZADOR DA ATA DE REGISTRO

11. É obrigação da CONTRATANTE fiscalizar a presente ata de registro.

11.1. A responsabilidade pela fiscalização desta ata de registro será do servidor de cada Secretaria Municipal responsável pelo recebimento do objeto.

11.2. A responsabilidade pela gestão desta ata de registro é a Senhora Josiane Aparecida Lopes de Medeiros, Secretária Municipal da Educação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

12.1. Assegurados o contraditório e a ampla defesa, a(s) empresa(s) detentora(s) tera(o) seu Registro de Preços cancelado, nas condições estipuladas do Edital do **Pregão Eletrônico n.º 144/2.020– Processo 289/2.020**, quando:

12.1.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

12.1.2. Recusar-se a assinar o Contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por este Município, sem justificativa aceitável;

12.1.3. Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado;

12.1.4. For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

12.1.5. For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2.002;

12.1.6. Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com a Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

12.2. Independentemente das previsões retro indicadas, a detentora poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado;

12.2.1. Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata;

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA VINCULAÇÃO

Este termo contratual fica vinculado ao edital de licitações referente ao **Pregão Eletrônico n.º 144/2.020– Processo n.º 289/2.020**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

14.1. Manter durante toda a vigência da ata compatibilidade com as obrigações por elas assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

14.2. Arcar com as despesas de carga e descarga e de fretes referentes a entrega dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição das mercadorias recusadas por não atenderem ao edital.

14.3. Responder por quaisquer danos causados ao Município ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto.

14.4. Atender a toda a legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

14.5. Requisitos técnicos a serem seguidos para as aquisições:

- O produto deverá ser entregue e acondicionados em embalagem apropriada, que garanta a integridade do produto. O produto deve ter garantia contra defeitos de fabricação ou materiais, e em caso de eventuais defeitos, o mesmo deverá ser prontamente corrigidos pela Detentora no prazo de 48 (quarenta e oito) horas e deverá ser substituído por novos, sem ônus para a Contratante. Em caso de necessidade de alteração de marca/nome do fabricante, tendo em vista por algum fato superveniente, a detentora deverá comunicar por escrito o Gestor da Ata de Registro, comprovando a alegação apresentada. A Detentora deverá suprir a demanda substituindo o referido produto, por outro de igual qualidade e manter todas as condições da proposta, inclusive quanto ao preço.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DA UTILIZAÇÃO DA ATA

15.1. A ata de registro de preços, durante sua vigência poderá ser utilizada por qualquer secretaria, almoxarifado ou departamentos da administração que não tenha participado do certame licitatório mediante prévia consulta ao órgão participante desde que devidamente comprovada a vantagem.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA– CLÁUSULA DA ANTICORRUPÇÃO

Para a execução deste contrato nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, ou aceitar, ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria, quanto por



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico 144/2.020– Processo 289/2.020

intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou ainda, benefícios de qualquer natureza que constitua prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionado, conforme a Lei nº 2.216, de 22 de junho de 2.018, publicado em 22 de junho de 2.018.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA COBRANÇA DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL

A **BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL** enviará o pedido de empenho para o Almojarifado da respectiva Secretaria, que se compromete a encaminhar o relatório de empenho após o término do contrato de Registro de Preços, com prazo de 30 (trinta) dias para o endereço de e-mail: contasareceber@bll.org.br Não havendo o envio da declaração sem comunicado breve, a BLL efetuará a cobrança de acordo com o valor adjudicado ou homologado.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da Comarca de Avaré, para solução de qualquer pendência oriunda deste contrato, com renúncia a qualquer outra por mais privilegiada que seja.

E por estarem certos e combinados, assinam o presente contrato em três vias de igual teor, para o mesmo fim juntamente com duas testemunhas no presente ato.

Prefeitura da Estância Turística de Avaré, aos ___ de _____ de 2.020.

JOSIANE APARECIDA LOPES DE MEDEIROS
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Testemunhas:

Nome _____
RG _____

Nome _____
RG _____