

TERMO DE DELIBERAÇÃO 198/19

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO n°010/19 PROCESSO n° 041/19

REQUISITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, GABINETE DO PREFEITO, SECRETARIA MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS E SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTOCÁVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, GABINETE DO PREFEITO, SECRETARIA MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS E REFEIÇÕES DOS INTERNOS DOS EQUIPAMENTOS MUNICIPAIS

Os objetos deverão serão ser de boa qualidade

TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 08 de Março de 2019 das 10:00 horas até 19 de Março de 2019 às 08:00 horas.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 19 de Março de 2019 das 08:30 às 11 horas.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 19 de Março de 2019 às 14 horas

LOCAL:www.bllcompras.org.br

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. 3° E ART. 18-E, AMBOS DA LEI COMPLEMENTAR 123/06, PELA LEI COMPLEMENTAR N° 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.org.br)", denominada **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM— objetivando REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTOCÁVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, GABINETE DO PREFEITO, SECRETARIA MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS E REFEIÇÕES DOS INTERNOS DOS EQUIPAMENTOS MUNICIPALS, conforme solicitação da SECRETARIA MUNICIPAL DE



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

EDUCAÇÃO, GABINETE DO PREFEITO, SECRETARIA MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS E SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL., que será regida pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar n° 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 convocatórios e anexos, que dele fazem parte integrante.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS/ENCAMINHAMENTOS

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

Pregoeira: Andréia de Fátima Fragoso

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 DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTOCÁVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, GABINETE DO PREFEITO, SECRETARIA MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS E REFEIÇÕES DOS INTERNOS DOS EQUIPAMENTOS MUNICIPAIS, conforme solicitação da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, GABINETE DO PREFEITO, SECRETARIA MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS E SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, 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. |
| | Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (LC nº 123/06); |



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

| | Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação (Lei nº 10.520/02); | | | | | |
|----------|--|--|--|--|--|--|
| | Não emprega menor (inc. V, art. 27, Lei nº 8.666/93); | | | | | |
| | Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo de Habilitação (§ 2º, art. 32, Lei nº 8.666/93). | | | | | |
| 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 | | | | | |
| ANEXO 06 | Termo de indicação de operadores. | | | | | |
| ANEXO 07 | Minuta de Ata de Registro de Preço | | | | | |

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.
- 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.org.br).
- 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.

2. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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 especializada no 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 9° da lei Federal n° 8.666/93, <u>não será permitida a</u> <u>participação de empresas</u>:
 - **3.4.1** Consórcios, apresentadas na forma de consórcios, agrupamentos, associações, cooperativas ou parceiras;
 - **3.4.2** Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração, de acordo com o artigo 87, IV da Lei Federal nº 8.666/93;
 - **3.4.3** Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração; de acordo com a Sumula 51 do TECESP;
 - **3.4.4** Empresas com falências decretadas;
 - **3.4.5** Empresas das quais participe, seja a que título for servidor público municipal de Avaré.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

3.4.6 - Não consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei

Complementar n°123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14 de 7 de agosto de 2014;

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:

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;

i) elaborar a ata da sessão com o auxílio eletrônico;



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;

I) 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.org.br

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.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

- 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.
- 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. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- 7.6. 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;
- 7.7 No caso de desconexão com o(a) pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o(a) pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados:



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

7.8. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica na caixa de mensagem (Chat) ou e-mail divulgando data

e hora da reabertura da sessão;

7.9. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra. O período de tempo extra ocorrerá em um intervalo que poderá ser de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a

recepção de lances, não podendo, em hipótese alguma, as empresas apresentarem novos lances;

(FECHAMENTO RANDÔMICO)

7.10. O sistema informará, na ordem de classificação, todas as propostas, partindo da proposta de menor

preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

7.11. (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.

7.12. 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.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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.

- 7.13. Os documentos relativos à habilitação, Os documentos relativos à habilitação, deverão ser remetidos **VIA E-MAIL** para licitacao@avare.sp.gov.br, no **prazo máximo de 01 (uma) hora**, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, observados os prazos legais pertinentes.
- 7.13.1. 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.
- 7.13.2. Fica estabelecido o prazo máximo de 01 (uma) hora 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;
- 7.14. 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, juntamente com a proposta de preços escrita/readequada oferecidos após a etapa de



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

lances, para Prefeitura Municipal da Estância Turística de Avaré, Praça Juca Novaes, 1169, Centro, Avaré/SP, 18705-023. A/C PREGOEIRA: Andréia de Fátima Fragoso.

7.15. 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;

7.16. 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;

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

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

7.19. 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.

7.20. 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.

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;



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

8.3 No preenchimento da proposta eletrônica deverá, obrigatoriamente, ser encaminhada através de ficha técnica descritiva (ANEXO 01), por meio de transferência eletrônica de arquivo (upload) ao sistema, contendo as ESPECIFICAÇÕES, MARCA e VALOR do produto ofertado. A não inserção de arquivos ou informações contendo as especificações, marca 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), juntamente com a documentação faltante de

habilitação, 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.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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 da marca (para medicamentos de referência e similar), o fabricante e a procedência do medicamento oferecido, dos produtos cotados, 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 PARA REALIZAÇÃO DAS ENTREGAS:** Entrega conforme solicitação da direção da Central de Alimentação Municipal, sendo definida a data da entrega dos produtos com antecedência de 10 dias.
- f) **PRAZO DE ENTREGA**: Após recebida a solicitação formal, a empresa tem até 10 dias para entrega do produto solicitado. As confirmações de entrega poderão ser feitas pelos telefones (14) 37337015 e (14) 37334885.
- g) Data e assinatura do representante legal da proponente (somente na proposta readequada do vencedor).
- Obs: A assinatura do representante legal da proponente deverá estar <u>somente na proposta</u> <u>readequada</u> para que não seja possível a identificação do licitante.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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

preço daquela, mantidas as quantidades ofertadas.

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

ao

preço da vencedora do certame.

12. HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos para habilitação deverão ser apresentados conforme o ANEXO 02 e 03.

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 2 (dois) 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;

13.2.1. As impugnações ao edital só serão aceitas se protocoladas pessoalmente no Departamento de

licitações;



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

13.3. Caberá ao(a) pregoeiro(a) decidir, no prazo de 24 (vinte e quatro horas), 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 imediata 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 importara 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 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.



- § 1ºConfigurado 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.
- **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.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

§ 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.

§ 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.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

§ 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



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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. DAS AMOSTRAS: O licitante que arrematar o pregão deverá apresentar 01 (uma) unidade dos produtos, no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos, em embalagem original como amostras, No caso de recusa, após análise do objeto do primeiro colocado, visando a agilidade do procedimento, serão convocados os três posteriores licitantes, e assim em diante, obedecendo a ordem de classificação, para apresentarem 01 (uma) unidade de cada um dos produtos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, em embalagem original como amostras.

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:
- 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;



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

- 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 <u>SECRETARIA MUNICIPAL</u>

 <u>DE EDUCAÇÃO, GABINETE DO PREFEITO, SECRETARIA MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA COM</u>

 <u>DEFICIÊNCIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS E SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL.</u> e por meio da emissão de <u>Autorização/Pedido de Compras</u>, conforme o caso, e a respectiva **Nota de Empenho**;
- 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 irreajustáveis.

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. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 17.1 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 escrito e fundamentado, nos termos do art. 49 da Lei n°8.666/93 e art.18 do Decreto Federal nº 3.555/00, disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.
- 17.2. 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;



- 17.3. 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;
- 17.4. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo (a) pregoeiro (a), sob pena de desclassificação/inabilitação;
- 17.5. 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;
- 17.6. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;
- 17.7. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.
- 17.8. A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital;
- 17.9. Não cabe à 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.
- 17.10. 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);
- 17.11. 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, <u>por escrito,</u> no Departamento de Licitações, localizado na Praça Juca Novaes, 1169, Centro, Avaré/SP para maiores esclarecimentos.
- 17.12. A documentação apresentada para fins de habilitação da empresa vencedora fará parte dos autos licitação e não será devolvida ao proponente;
- 17.13. 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



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do(a) pregoeiro(a) em contrário.

- 17.14 Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo (a) pregoeiro (a), nos termos da legislação pertinente.
- 17.15 Do edital, se não houver competidor enquadrado como ME (Microempresas) ou EPP (Empresas 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), 01 de Março de 2019.

Joselyr Benedito Costa Silvestre

Prefeito da Estância Turística de Avaré

Josiane Aparecida Lopes de Medeiros Secretária Municipal de Educação da Estância Turística de Avaré

Abelardo Ferreira Mendes
Secretário Municipal de Serviços da Estância Turística de Avaré

Adriana Moreira Gomes

Secretária Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social da Estância Turística de Avaré



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

ANEXO I – FOLHETO DESCRITIVO

SETOR SOLICITANTE – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, GABINETE DO PREFEITO, SECRETARIA MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS E SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL.

- 1. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTOCÁVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, GABINETE DO PREFEITO, SECRETARIA MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS E REFEIÇÕES DOS INTERNOS DOS EQUIPAMENTOS MUNICIPAIS
- **2.PRAZO PARA REALIZAÇÃO DAS ENTREGAS:** Entrega conforme solicitação da direção da Central de Alimentação Municipal, sendo definida a data da entrega dos produtos com antecedência de 10 dias.
- **2.1. PRAZO DE ENTREGA:** Após recebida a solicitação formal, a empresa tem até 10 dias para entrega do produto solicitado. As confirmações de entrega poderão ser feitas pelos telefones (14) 37337015 e (14) 37334885.
- **2.1.1 -LOCAL DE ENTREGA:** Os itens **gêneros alimentícios estocáveis** deverão ser entregues no Almoxarifado da Central de Alimentação Municipal, situado a Avenida Espanha, nº 691, Jardim Europa, Avaré/SP. Telefone: (14) 3733.70.15
- **2.1.2** A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada com a utilização de veículo(s) apropriado(s), e em adequado estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar no mesmo veículo concomitante, material de limpeza ou qualquer outro produto tóxico.
- **2.1.3** Os produtos deverão ser entregues em embalagens que garantam a proteção durante o transporte e armazenamento.
- **2.1.4** As entregas deverão ocorrer no horário das 8 às 13 horas, de segunda a sexta-feira, correndo o risco de não ser recebida após este horário ou se a mercadoria não estiver de acordo com o contrato.
- **2.1.5** Entrega fracionada conforme solicitação da nutricionista responsável da Central de Alimentação de Avaré, num período de 12 meses. As solicitações de entrega serão feitas com no mínimo 10 dias de antecedência, por e-mail e ou telefone, para posterior entrega agendada.
- 2.2 Os itens gêneros alimentícios perecíveis, 08 e 29 (ovos) 19 e 40 (salsicha) 20 e 41 (pernil suíno) deverão ser que serão entregues na Central de Alimentação Municipal, situada a Rua Goiás, n° 2227, Avaré/SP, (para conferência de quantidade e qualidade) e após ponto a ponto nas escolas e creches do Praça Juca Novaes, 1169 Centro CEP: 18705-023 Avaré/SP Fones: (14) 3711-2500 / 3711-2508



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

município **(endereços em anexo)** mediante recibo de entrega emitido pela Central de Alimentação Municipal, **SALVO**, se forem para a Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, para as refeições dos internos atendidos nos Equipamentos Municipais

- **2.2.1** Deverá ser utilizado veículo(s) apropriado(s) do fornecedor, e em adequado estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar no mesmo veículo concomitante, material de limpeza ou qualquer outro produto tóxico.
- **2.2.2** Os produtos deverão ser entregues em embalagens que garantam a proteção durante o transporte e armazenamento.
- **2.2.3** As entregas deverão ocorrer no horário das 08:30 as 10:00 hs, na Central de Alimentação Municipal.
- **2.2.4** Entrega fracionada conforme solicitação do responsável pela Central de Alimentação de Avaré, num período de 12 meses. As solicitações de entrega serão feitas com no mínimo 10 dias de antecedência a data da efetiva entrega, por e-mail e confirmadas por telefone.
- **2.2.5.**Prazo para realização das entregas: entrega conforme solicitação da direção da central de alimentação municipal, sendo definida a data da entrega dos produtos com antecedência de 10 dias. Telefone (14) 3733.70.15
- 3. Vigência: O prazo de vigência deste termo será de 12 (doze) meses.
- **4. Pagamento:** O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias após a entrega do objeto, mediante apresentação de nota fiscal eletrônica.
- 5. DAS AMOSTRAS: O licitante que arrematar o pregão deverá apresentar 01 (uma) unidade dos produtos, no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos, em embalagem original como amostras, No caso de recusa, após análise do objeto do primeiro colocado, visando a agilidade do procedimento, serão convocados os três posteriores licitantes, e assim em diante, obedecendo a ordem de classificação, para apresentarem 01 (uma) unidade de cada um dos produtos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, em embalagem original como amostras.

Cota Principal – Aberto para todos os tipos de empresa

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total |
|------|-----------|----|------|-------------|
| | | | | estimado |



| 1 | LEITE EM PÓ – Zero Lactose: leite integral, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e emulsificante lecitina de soja. Não conter glúten. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária contendo até 400g. No momento da entrega o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, e data de fabricação recente (aproximadamente 30 dias). | kg | 225 | R\$ 11.347,52 |
|---|--|----|-----|---------------|
|---|--|----|-----|---------------|

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|-------|----------------------|
| 2 | CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL: 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; 1º Qualidade. Categoria: tradicional. Café torrado e moído, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 Gramas, reembalados secundariamente em caixa de papelão reforçado e resistente. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias - primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. 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 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 1.275 | R\$ 19.408,05 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|--------|-------------------------|
| 3 | 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 02 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, | kg | 17.700 | R\$ 33.187,50 |



| 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. | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|--------|----------------------|
| 4 | ACHOCOLATADO EM PÓ: 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; Achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas. Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrína, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Não conter Glúten. Aparência pó homogêneo e sabor e cheiro próprios. Deve estar embalado em sacos de polietileno atóxico ou lata de 400g, resistente e isento de danos, reembalados secundariamente em material resistente e reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 10.500 | R\$ 124.600,00 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|-------|----------------------|
| 5 | MARGARINA CREMOSA COM SAL: 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; Deverá ser de primeira linha, apresentar óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite desnatado e/ou soro de leite, vitamina A (1.500 U.I./100 g), sal (cloreto de sódio) máximo de 60mg em cada porção de 10 gr do produto e outras substancias permitidas desde que mencionadas; deverá ser livre de gorduras trans e colesterol, sem glúten, contendo água no máximo 16% sobre o peso do produto, isento de ranço, bolor, e outras características indesejáveis. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme, de cor amarela clara. Embalagem primária: pote plástico atóxico e resistente com lacre de proteção intacto, pesando 500gr. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, pesando 6kg trazendo a data de fabricação, numero de lote e condições de armazenagem. A embalagem deverá conter | kg | 6.000 | R\$ 56.453,32 |



| 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. | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|-------|----------------------|
| 6 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: 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. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar, fermento químico, emulsificantes, aromatizante, conservantes e estabilizantes. Deve ser isento de gordura trans e apresentar características organolépticas adequados. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 200g ou 400g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 05 kg. As embalagens deverão 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 06 meses, e data de fabricação recente. | kg | 7.913 | R\$ 133.729,70 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|-------|----------------------|
| 7 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: 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. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Sal, Açúcar, Amido de milho, Fermento Biológico, estabilizante, conservantes, aromatizantes, emulsificantes, Fermento Químico. Deve ser isento de gordura trans e apresentar características organolépticas adequados. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 200g ou 400g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 05 kg. As embalagens deverão conter externamente os dados de identificação, | kg | 7.163 | R\$ 78.011,04 |



| procedência, número de lote, quantidade do produto e | |
|---|--|
| data de validade. No momento da entrega deverá | |
| apresentar prazo de validade mínima de 06 meses, e data | |
| de fabricação recente. | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|---------|----------------------|
| 8 | OVOS BRANCOS , tipo extra, com casca limpa, íntegra, sem deformações, isento de odores estranhos. Selecionados em embalagens livres de odores e mofos, contendo data de fabricação e validade. Transportado em veículo arejado, livre de umidades. | Un | 157.500 | R\$ 83.081,25 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|-------|-------------------------|
| 9 | FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS: 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; Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; não poderá estar rançoso ou úmido. Isento de sujidades, parasitas e larvas com aspecto, odor e sabor próprio. Deve estar embalado em pacotes de 500g, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 6 meses, e fabricação inferior a 30 dias. | kg | 1.125 | R\$ 6.560,63 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total |
|--------|---|-----|-------|--------------|
| iteiii | DESCRIÇÃO | Oii | Yiu | estimado |
| 10 | FUBÁ DE MILHO REFINADO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o | kg | 2.250 | R\$ 9.450,00 |
| | cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. | | | |



| Deve estar embalado em pacotes de 500g, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. A | |
|--|--|
| embalagem deverá conter externamente os dados de | |
| identificação, procedência, número de lote, quantidade do | |
| produto e data de validade. No momento da entrega o | |
| produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 6 | |
| meses, e fabricação inferior a 30 dias. | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|--------|----------------------|
| 11 | MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO: 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; Ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos, e corantes naturais (urucum e cúrcuma); acondicionado em embalagem primaria de pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével; a embalagem secundária deverá ser de filme plástico (PE), reforçadas e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg; O tempo de cozimento do macarrão deverá estar indicado na embalagem, sendo que deve levar de 8 a 10 minutos. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | KG | 14.925 | R\$ 93.072,30 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|--------|----------------------|
| 12 | ARROZ BRANCO TIPO 1: 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. 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. | kg | 59.250 | R\$ 145.675,98 |



| 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. | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|--------|----------------------|
| 13 | EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO. 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; Procedência nacional, em latas de 4 kg. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e fabricação não superior a 30 dias. | kg | 18.225 | R\$ 86.022,00 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|-------|----------------------|
| 14 | SAL REFINADO: 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; Ingredientes: Sal Refinado Extra, lodato de Potássio. Antiumectantes:Ferrocianeto de Sódio e Dióxido de Silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características: cor, odor, sabor e textura característica. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 1kg. 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 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 3.975 | R\$ 4.408,28 |

| Item DESCRIÇÃO U | Un | Qtde | Valor total |
|------------------|----|------|-------------|
|------------------|----|------|-------------|



| | | | | estimado |
|----|--|----|-------|---------------|
| 15 | BISCOITO DOCE TIPO "ROSQUINHA DE CHOCOLATE": 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. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar, cacau em pó, fermento químico, sal, emulsificantes, aromatizante, conservantes e estabilizantes. Deve ser isento de gorduras trans e apresentar características organolépticas adequados. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, contendo até 500g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 9kg. As embalagens deverão 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 06 meses, e data de fabricação recente. | kg | 6.188 | R\$ 83.486,44 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|-----|-------|-------------------------|
| 16 | VINAGRE DE MAÇÃ. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 72 (decreto 12.486 de 20/10/1978) e Resolução nº. 38 de 16/07/09 FNDE. Produto fermentado acético de maçã e conservador INS 224; preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais; não deverá conter substancias estranhas à sua composição normal, exceto as permitidas, deverá apresentar acidez mínima de 4,0% p/v; com aspecto límpido, de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: frasco plástico de 750ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 12 frascos apresentando data de fabricação, lote e condições de armazenagem. 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. | frs | 2.025 | R\$ 10.631,25 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total |
|------|-----------|----|------|-------------|
|------|-----------|----|------|-------------|



| | | | | estimado |
|----|--|----|-----|--------------|
| 17 | BEBIDA DE SOJA SEM SABOR: O produto deverá estar de acordo com a NTA NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 1 litro. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 12 frascos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | LT | 450 | R\$ 2.343,00 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|-----|--------|----------------------|
| 18 | ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO: 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; De origem vegetal, sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, clarificação, frigorificação ou desodorização; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e odor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p, apresentar teores de vitaminas E, e 0% de gordura trans. Embalagem primária do tipo Pet, contendo 900ml, intacta, resistente, transparente, atóxico, isento de danos e vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 20 frascos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | frs | 15.000 | R\$ 54.555,00 |

| Ite | n DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|-----|--|----|--------|----------------------|
| 1 | | _ | 11.775 | R\$ 116.768,75 |
| | e 05 (Decreto 12.342/78), constando obrigatoriamente | | | |



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

registro no SIF/SISP. Deverá estar congelada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: mistura de aves, carne bovina e adicionada de ingredientes e condimentos, água, proteína de soja, sal, fécula de mandioca ou amido, condimentos e corantes naturais, isento de pimenta, sem glúten, sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Com reduzido teor de sódio e gordura. Características: aspecto, cor (rosada), odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, termossoldado, lacrado, pesando até 3kg. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada, lacrada, pesando até 12kg. Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Em todas as entregas o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias.

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|--------|----------------------|
| 20 | PERNIL SUÍNO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 03 - decreto 12.486 de 20/10/78 e decreto 2.244/97 do M.A.; Portaria nº.1.428/MS de Novembro de 1993, constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA; (pernil suíno em cubos congelado sem osso) Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). A carne suína em cubos congelada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponervoses. Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: o produto deverá estar embalado a vácuo, em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada pesando no máximo 20 kg.Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria | kg | 10.125 | R\$ 134.088,75 |



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

fechada, isotérmico, com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Com validade de 10 meses, após a data de fabricação.

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|-------|----------------------|
| 21 | MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, COM OVOS, FORMATO AVE MARIA: 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; 1ª Qualidade. Produto de sêmola com ovos pasteurizados, tipo Ave Maria, produzido da farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma, contendo Próvitamina A adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão). O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno atóxico. O tempo de cozimento do macarrão deverá estar indicado na embalagem, sendo que deve levar em torno de 7 minutos. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | kg | 3.000 | R\$ 15.508,00 |

Cota reservada ME, EPP, MEI

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|------|----------------------|
| 22 | LEITE EM PÓ – Zero Lactose: leite integral, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e emulsificante lecitina de soja. Não conter glúten. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária contendo até 400g. No momento da entrega o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, e data de fabricação recente (aproximadamente 30 dias). | kg | 75 | R\$ 3.782,51 |



| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|------|----------------------|
| 23 | CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL: 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; 1ª Qualidade. Categoria: tradicional. Café torrado e moído, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 Gramas, reembalados secundariamente em caixa de papelão reforçado e resistente. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias - primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. 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 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 425 | R\$ 6.469,35 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|-------|----------------------|
| 24 | 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 02 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. | kg | 5.900 | R\$ 11.062,50 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total |
|------|-----------|----|------|-------------|
| | | | | estimado |



| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|-------|-------------------------|
| 26 | MARGARINA CREMOSA COM SAL: 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; Deverá ser de primeira linha, apresentar óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite desnatado e/ou soro de leite, vitamina A (1.500 U.I./100 g), sal (cloreto de sódio) máximo de 60mg em cada porção de 10 gr do produto e outras substancias permitidas desde que mencionadas; deverá ser livre de gorduras trans e colesterol, sem glúten, contendo água no máximo 16% sobre o peso do produto, isento de ranço, bolor, e outras características indesejáveis. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme, de cor amarela clara. Embalagem primária: pote plástico atóxico e resistente com lacre de proteção intacto, pesando 500gr. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, pesando 6kg trazendo a data de fabricação, numero de lote e condições de armazenagem. 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. | kg | 2.000 | R\$ 18.817,77 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total |
|------|-----------|----|------|-------------|
|------|-----------|----|------|-------------|



| | | | | estimado |
|----|---|----|-------|---------------|
| 27 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: 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. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar, fermento químico, emulsificantes, aromatizante, conservantes e estabilizantes. Deve ser isento de gordura trans e apresentar características organolépticas adequados. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 200g ou 400g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 05 kg. As embalagens deverão 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 06 meses, e data de fabricação recente. | kg | 2.637 | R\$ 44.565,30 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|-------|----------------------|
| 28 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: 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. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Sal, Açúcar, Amido de milho, Fermento Biológico, estabilizante, conservantes, aromatizantes, emulsificantes, Fermento Químico. Deve ser isento de gordura trans e apresentar características organolépticas adequados. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 200g ou 400g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 05 kg. As embalagens deverão 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 06 meses, e data de fabricação recente. | | 2.387 | R\$ 25.996,42 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total | | |
|------|---|-----|--------|---------------|--|--|
| Item | DESCRIÇÃO | OII | Que | estimado | | |
| 29 | OVOS BRANCOS, tipo extra, com casca limpa, íntegra, sem | Un | 52.500 | R\$ 27.693,75 | | |



| deformações, isento de odores estranhos. Selecionados em embalagens livres de odores e mofos, contendo data de | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| fabricação e validade. Transportado em veículo arejado, livre de umidades. | | | | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|------|----------------------|
| 30 | FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS: 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; Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; não poderá estar rançoso ou úmido. Isento de sujidades, parasitas e larvas com aspecto, odor e sabor próprio. Deve estar embalado em pacotes de 500g, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 6 meses, e fabricação inferior a 30 dias. | kg | 375 | R\$ 2.186,88 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|------|----------------------|
| 31 | FUBÁ DE MILHO REFINADO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Deve estar embalado em pacotes de 500g, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 6 meses, e fabricação inferior a 30 dias. | kg | 750 | R\$ 3.150,00 |



| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|-------|----------------------|
| 32 | MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO: 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; Ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos, e corantes naturais (urucum e cúrcuma); acondicionado em embalagem primaria de pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével; a embalagem secundária deverá ser de filme plástico (PE), reforçadas e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg; O tempo de cozimento do macarrão deverá estar indicado na embalagem, sendo que deve levar de 8 a 10 minutos. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | KG | 4.975 | R\$ 31.024,10 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|--------|----------------------|
| 33 | ARROZ BRANCO TIPO 1: 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. 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. | kg | 19.750 | R\$ 48.558,66 |

| Item | DESCRIÇÃO | Hn | Jn Qtde | Valor total |
|--------|-----------|---------|---------|-------------|
| iteiii | DESCRIÇÃO | Un Qtae | | estimado |



| 34 | EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO. 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; Procedência nacional, em latas de 4 kg. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e fabricação não superior a 30 dias. | kg | 6.075 | R\$ 28.674,00 |
|----|--|----|-------|---------------|
|----|--|----|-------|---------------|

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|-------|----------------------|
| 35 | SAL REFINADO: 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; Ingredientes: Sal Refinado Extra, Iodato de Potássio. Antiumectantes:Ferrocianeto de Sódio e Dióxido de Silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características: cor, odor, sabor e textura característica. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 1kg. 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 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 1.325 | R\$ 1.469,43 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|-------|-------------------------|
| 36 | BISCOITO DOCE TIPO "ROSQUINHA DE CHOCOLATE": 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. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar, cacau em pó, fermento químico, sal, emulsificantes, aromatizante, | kg | 2.062 | R\$ 27.819,82 |



| conservantes e estabilizantes. Deve ser isento de gorduras trans e apresentar características organolépticas adequados. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, contendo até <u>500g.</u> Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 9kg. As embalagens | |
|--|--|
| deverão 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 06 meses, e data de fabricação recente. | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|------|-------------------------|
| 37 | VINAGRE DE MAÇÃ. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 72 (decreto 12.486 de 20/10/1978) e Resolução nº. 38 de 16/07/09 FNDE. Produto fermentado acético de maçã e conservador INS 224; preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais; não deverá conter substancias estranhas à sua composição normal, exceto as permitidas, deverá apresentar acidez mínima de 4,0% p/v; com aspecto límpido, de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: frasco plástico de 750ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 12 frascos apresentando data de fabricação, lote e condições de armazenagem. 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. | | 675 | R\$ 3.543,75 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|------|-------------------------|
| 38 | BEBIDA DE SOJA SEM SABOR: O produto deverá estar de acordo com a NTA NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 1 litro. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, | | 150 | R\$ 781,00 |



| estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter | | |
|---|--|--|
| Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra | | |
| coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, | | |
| odor e sabor azedo. Embalagem secundária: Caixa de | | |
| papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 12 | | |
| frascos. A embalagem deverá conter externamente os | | |
| dados de identificação, procedência, número de lote, | | |
| quantidade do produto e data de validade. No momento | | |
| da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade | | |
| mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 | | |
| dias. | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|-----|-------|----------------------|
| 39 | ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO: 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; De origem vegetal, sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, clarificação, frigorificação ou desodorização; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e odor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p, apresentar teores de vitaminas E, e 0% de gordura trans. Embalagem primária do tipo Pet, contendo 900ml, intacta, resistente, transparente, atóxico, isento de danos e vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 20 frascos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | frs | 5.000 | R\$ 18.185,00 |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|--|----|-------|----------------------|
| 40 | SALSICHA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 05 (Decreto 12.342/78), constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP. Deverá estar congelada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: mistura de aves, carne bovina e adicionada de ingredientes e condimentos, água, proteína de soja, sal, fécula de | | 3.925 | R\$ 38.922,92 |



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

mandioca ou amido, condimentos e corantes naturais, isento de pimenta, sem glúten, sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Com reduzido teor de sódio e gordura. Características: aspecto, cor (rosada), odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, termossoldado, lacrado, pesando até 3kg. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada, lacrada, pesando até 12kg. Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Em todas as entregas o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias.

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|-------|----------------------|
| 41 | PERNIL SUÍNO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 03 - decreto 12.486 de 20/10/78 e decreto 2.244/97 do M.A.; Portaria nº.1.428/MS de Novembro de 1993, constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA; (pernil suíno em cubos congelado sem osso) Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). A carne suína em cubos congelada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponervoses. Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: o produto deverá estar embalado a vácuo, em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada pesando no máximo 20 kg.Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Com validade de 10 meses, após a data de fabricação. | kg | 3.375 | R\$ 44.696,25 |



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor total estimado |
|------|---|----|-------|----------------------|
| 42 | MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, COM OVOS, FORMATO AVE MARIA: 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; 1ª Qualidade. Produto de sêmola com ovos pasteurizados, tipo Ave Maria, produzido da farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma, contendo Pró-vitamina A adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão). O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno atóxico. O tempo de cozimento do macarrão deverá estar indicado na embalagem, sendo que deve levar em torno de 7 minutos. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | kg | 1.000 | R\$ 5.169,33 |

Os objetos deverão serão ser de boa qualidade

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

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 marca, 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.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

RELAÇÃO DAS ESCOLAS E CRECHES

ESCOLAS MUNICIPAIS

EMEB Salim A. Curiati

Rua: Dr. Antonio Ferreira Inocêncio, 394 – Vila Martins I

Fone: (14) 3732 2868

EMEB Elizabeth J. Freitas

Rua: São Cristóvão,77 – Jardim São Paulo

Fone: (14) 3733 9448

EMEB Carlos Papa

Rua: Zico de Castro, 1235 – Jardim Tropical

Fone: (14) 3733 7311

EMEB José Rebouças de Carvalho -

Rua: Avelino Fernandes, 70 – Bº Sta Elizabeth

Fone: (14) 3733 7018

EMEB Maria Thereza O. Picalho

Rua: Santos Dumont, 1910 - Brabância

Fone: (14) 3733 7017

EMEB Maneco Dionísio

Rua: Praça Juca Novaes, 1141 – Centro

Fone: (14) 3733 9001

EMEB Zainy Z. Oliveira

Rua: Av. Duque de Caxias, 101 – Bº Alto

Fone: (14) 3733 9099

EMEB Victor Lamparelli

Rua: Padre Maurício, 953 - Bº Alto

Fone: 3732 2342

EMEB Clarindo Macedo

Rua: Dna Dorita, 222 – Jardim Paineiras

Fone: (14) 3733 3442

EMEB Orlando Cortez

Rua: Francisco Medaglia, 32 – Vila Operária

Fone: (14) 3733 8246

EMEB Ana Novaes de Carvalho Rua: Paraná, 2155 – Bº Braz

Fone: (14) 3733 5353

EMEB Alzira Pavão



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

Rua: Arandu, s/n – Jardim São Paulo

Fone: (14) 3733 7016

EMEB Flávio nascimento Rua: Bastos Cruz, 2400 Fone: (14) 3733 5333

EMEB Maria N. Abs Pimentel

Rua: Av. João Manoel Fernandes, 400 - Bº Camargo

Fone: (14) 3732 8686

EMEB Licínia O. Guazzelli

Praça Benedito Roteli s/n Fone: (14) 3732 8998

EE Eruce Paulucci

Rua: Prof. Amorim nº 950 - Vila Martins III

Fone: (14) 3733 7778

EEA Duílio Gambini

Rua: Praça Padre Paulo R. Justino, 34 – Bº Duílio Gambini

Fone: (14) 3733 8111

EMEB Fausto Rodrigues

Rua: Lolita nº 761 – Jardim Paraiso

Fone: (14) 3732 7541

EMEB Ulisses Silvestre

Rua: Jacob da Rocha nº 71 – Vera Cruz

Fone: (14) 3731 9665

EMEB Suleide Maria do Amaral Bueno Av. Getúlio Vargas nº 636 – Vila Jardim

Fone: (14) 3733 4306

EMEB APAE

Av. Donguinha Mercadante, 3511 – Jardim Paineiras

Fone: (14) 3732 0913

ESCOLAS ESTADUAIS

EE Dr. Paulo A. Novaes

Rua: José Euphrásio Leal, 46 – Bº Água Branca

Fone: (14) 3732 0925

EE Coronel João Cruz

Rua: Av. Paulo Araújo Novaes, 871 - Centro

Fone: (14) 3732 0171



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

EE Padre Emílio Immoos

Rua: Av. Paranapanema, 1211 – Bº Sta Elizabeth

Fone: (14) 3732 3606

EE Celso Ferreira da Silva

Rua: Manoel dos Santos Calado, 207 – Bº Vera Cruz

Fone: (14) 3732 2322

EE Maria Isabel C. Pimentel

Rua: Coronel João Cruz, 787 - Bº Braz

Fone: (14) 3732 0576

EE João Teixeira Araújo

Rua: Antonio Gonçalves Guerra, 333 – Brabância

Fone: (14) 3732 0677

EE D^a Cota Leonel Rua: A. Paulucci, 533 Fone: (14) 3732 3676

EE Benê de Andrade

Rua: Av. Paranapanema, 150 – Bº São Luiz

Fone: (14) 3732 2569

EE Matilde Vieira

Rua: Praça E. Trench, 104 - Centro

Fone: (14) 3732 0108

CRECHES

CEI José Maria Porto Rua: Av. T. Matias, 450 Fone: (14) 3733 1946

CEI Ana Soares Oliveira

Rua: Av. Emílio Figueiredo, 185 – Jardim Tropical

Fone: (14) 3731 1441

CEI Sta Terezinha Rua: Paraíba, 889 Fone: (14) 3732 0033

Casa Criança Sta Elizabeth Rua: Av. Paranapanema, 531

Fone: (14) 3732 0232

CEI São Benedito



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

Rua: São Cristóvão, 430 Fone: (14) 3733 4266

CEI Dª Bidunga

Rua: Pedro Camilo de Souza, 383 - Brabância

Fone: (14) 3733 3050

CEI Carolina Puzziello

Rua: Dico Mercadante, 889 – Jardim Paineiras

Fone: (14) 3732 4000

CEI Jandira Pereira

Rua: Joaquim arnez, s/n – Bº Vera Cruz

Fone: (14) 3733 9798

CEI Geraldo Benedete

Rua: Maneco Dionísio nº 318

Fone: (14) 3732 0902

CEI Olga G. de Brito

Rua: Ioio de Freitas, 315 – Jardim Presidencial

Fone: (14) 3732 5461

CEI Maria Isabel Domingues Leal Rua: Benedicta N Martins s/n

Fone: (14) 37325017

CEI Maria Lúcia Batistetti Martins Rodrigues

Rua: Saul Bertolacini nº445 Fone: (14) 3733 3442

CEI Mauricia Vilas Boas D. Alves

Rua: João Caetano Schimidt s/n − Bº Camargo

Fone: (14) 3733 5363

CEI Adalgiza de Almeida Ward

Rua: Praça Virgínia Ferezin s/n – Vila Operária

Fone: (14) 3733 2613

CEI Camila Negrão da Cunha Ribeiro

Rua: Vital Pereira de Andrade, 556 – Bairro São Judas

Fone: 37322013

Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

ANEXO 02 - DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO E PARA ASSINATURA DO CONTRATO

A empresa vencedora do Pregão deverá encaminhar os documentos relativos à habilitação, **VIA E-MAIL** para licitacao@avare.sp.gov.br, no <u>prazo máximo de 01 (uma) hora</u>, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, observados 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.

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, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.
- c) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, da sede da licitante.
- **d)** Certidão de regularidade de débito para com o Sistema de Seguridade Social (INSS) e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- e) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa, relativa a tributos

 Praça Juca Novaes, 1169 Centro CEP: 18705-023 Avaré/SP Fones: (14) 3711-2500 / 3711-2508

 Página 50



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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) prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante ou outra

equivalente na forma da lei

3- QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo

distribuidor da sede da pessoa jurídica.

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.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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.

§ 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.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

ANEXO 03 - MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA:

PREGÃO ELETRÔNICO №010/19- MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ - SP

(Nome da Empresa), CNPJ/MF №, 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 a empresa se enquadrar como ME e EPP

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 para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei no 8.666/93, acrescido pela Lei no 9.854/99, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Declaramos que até a presente data inexistem fatos impeditivos para habilitação, bem como não nos encontramos em estado de Inidoneidade declarado ou suspensivo, por nenhum órgão da administração pública Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, e que não estamos sujeitos a qualquer impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Declaramos nao 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 integra.

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 n° 8.666/93.

Declaro 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



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

afinidade, até o terceiro grau reta e colateral, e por afinidade, até o segundo grau, de agente politico do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação

(Local e Data)

(Responsável legal e assinatura)



Administração

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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°010/19— Comissão de Licitação — Carta Proposta de Fornecimento. |
| Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos Itens abaixo discriminados, conforme Anexo 01 |
| (descrever os itens), que integra o instrumento convocatório da licitação em epigrafe. |
| Especificação/Ficha técnica descritiva: |
| Marca: |
| Valor: |
| Obs: A não inserção de arquivos ou informações contendo as especificações, marca 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. |
| Os precos cotados pela empresa não poderão ultrapassar os precos unitários estimados pela |



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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

| unitários. |
|--|
| A proposta tera validade de 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão. |
| O Prazo de Entrega dos produtos: de até () dias úteis a contar do recebimento pela Detentora / Contratada da Autorização/Pedido de Compras |
| 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. DATA |
| OBS.: POR FORÇA DA LEGISLAÇÃO VIGENTE É VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE. |



À Prefeitura da Estância Turística de Avaré.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

ANEXO 04 - MODELO II - CARTA-PROPOSTA READEQUADA

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

| Prezados Senhores, |
|--|
| Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N°010/19— Comissão de Licitação — Carta Proposta de Fornecimento. |
| Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos Itens abaixo discriminados, conforme Anexo 01 (descrever os itens), que integra o instrumento convocatório da licitação em epigrafe. |
| (descrever os itens), que integra o instrumento convocatorio da licitação em epigrale. |
| 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 № DA CONTA BANCARIA: |
| 2.CONDIÇÕES GERAIS |

Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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

licitação.

PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

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

Marca:

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

pela Administração

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

unitários.

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

PROPOSTA: R\$ (Por extenso)

O Prazo de Entrega: 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.

LOCAL E DATA

ASSINATURA E CARIMBO DA PROPONENTE

(OBS.: RUBRICADA EM TODAS AS FOLHAS E A ÚLTIMA ASSINADA PELO REPRESENTANTE LEGAL DA

EMPRESA)



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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

PREGÃO ELETRÔNICO №010/19- 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;



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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. pratical todos os atos em direito admitidos para o bom e nei cumprimento do presente |
|--|
| mandato, que não poderá ser substabelecido. |
| Corretora: |
| Endereço: |
| CNPJ: |
| O presente Termo de Adesão é válido até/, podendo ser rescindido ou revogado, a qualque |
| 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) |



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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)



ATA DE REGISTRO N°

/19

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

ANEXO 07 – MINUTA DE ATA DE REGISTRO

| ATA DE REGISTRO QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ E A |
|---|
| EMPRESA |
| Aos dias do mês dede dois mil e dezenove, 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 pelo |
| Senhor Prefeito, JOSELYR BENEDITO COSTA SILVESTRE, brasileiro, solteiro, portador da Cédula de |
| Identidade RG nº 34.044.592-0 SSP/SP e inscrito no CPF/MF sob nº 299.164.958-58, residente e |
| domiciliado á Rua Suécia, nº 88 − Jardim Europa − Avaré/SP, pela Senhora Secretária JOSIANE |
| APARECIDA LOPES DE MEDEIROS, brasileira, casada, portadora do RG: 12.804.746 e do CPF |
| 084.187.478-62, residente e domiciliado á Rua Manaus nº 465, Bairro Jardim Brasil, Avaré/SP, CEP |
| 18702-690, Senhor Secretário ABELARDO FERREIRA MENDES, brasileiro, solteiro, portador do RG: M- |
| 2.565.635 SSP-MG e do CPF/MF nºCPF: 564.706.146-04, residente e domiciliado á SP 255 KM 266,5 – |
| ZONA RURAL – AVARÉ/ SP, e pela Senhora Secretária ADRIANA MOREIRA GOMES , brasileira, portadora |
| do RG: 12.802.156-1 e do CPF 090.959.928-96, residente e domiciliado á Rua Domiciano Santana, nº |
| 271 - Centro, Avaré/SP, CEP 18700-590— de ora em diante denominada ORGÃO GERENCIADORA e de |
| outro lado a empresa, cadastrada no CNPJ sob o número/, e Inscrição |
| Estadual, com sede na,/, representada pelo Senhor, |
| , portador do RG/_ e do CPF, residente e domiciliado na |
| , nº |
| resolvem firmar o presente ajuste para registro de preços nos termos das leis nº 8.666/93 e lei nº |
| 10.520/02 e lei Municipal nº 395 de 04 de dezembro de 2.002: |
| |
| CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO |
| Nos termos do pregão eletrônico n°010/19– processo n° 041/19 , de 19 de Março de 2019 fica a |
| empresa, responsável pelo fornecimento da ata de registro de preços para eventual |
| aquisição de gêneros alimentícios e estocáveis para a merenda escolar, gabinete do prefeito, |
| secretaria municipal dos direitos da pessoa com deficiência, secretaria municipal de serviços e |
| refeições dos internos dos equipamentos municipais, conforme solicitação da secretaria municipal de |

educação, gabinete do prefeito, secretaria municipal dos direitos da pessoa com deficiência, secretaria



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

municipal de serviços e secretaria municipal de assistência e desenvolvimento social, conforme especificações abaixo:

Cota Principal – Aberto para todos os tipos de empresa

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|------|-------------------|-------------|
| 1 | LEITE EM PÓ— Zero Lactose: leite integral, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e emulsificante lecitina de soja. Não conter glúten. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária contendo até 400g. No momento da entrega o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, e data de fabricação recente (aproximadamente 30 dias). | kg | 225 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|----|-------|-------------------|-------------|
| 2 | CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL: 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; 1º Qualidade. Categoria: tradicional. Café torrado e moído, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 Gramas, reembalados secundariamente em caixa de papelão reforçado e resistente. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias - primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. 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 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 1.275 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|--------|-------------------|-------------|
| 3 | AÇÚCAR CRISTAL: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções | kg | 17.700 | | |



| 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 02 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. | |
|---|--|
|---|--|

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|--------|----------------|-------------|
| 4 | ACHOCOLATADO EM PÓ: 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; Achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas. Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrína, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Não conter Glúten. Aparência pó homogêneo e sabor e cheiro próprios. Deve estar embalado em sacos de polietileno atóxico ou lata de 400g, resistente e isento de danos, reembalados secundariamente em material resistente e reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 10.500 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|----|-------|----------------|-------------|
| 5 | MARGARINA CREMOSA COM SAL: 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; | kg | 6.000 | | |



| vegetais lí desnatado 100 g), sal cada porç substancias deverá ser glúten, con do produt característi aspecto h clara. Emb resistente 500gr. Emb duplex, retrazendo a condições conter ext procedênci | r de primeira linha, apresentar óleos quidos e interesterificados, água, leite e/ou soro de leite, vitamina A (1.500 U.I./ (cloreto de sódio) máximo de 60mg em ão de 10 gr do produto e outras a permitidas desde que mencionadas; livre de gorduras trans e colesterol, sem tendo água no máximo 16% sobre o peso co, isento de ranço, bolor, e outras cas indesejáveis. Deve apresentar omogêneo, uniforme, de cor amarela alagem primária: pote plástico atóxico e com lacre de proteção intacto, pesando alagem secundária: caixa de papelão tipo eforçada e resistente, pesando 6kg data de fabricação, numero de lote e de armazenagem. A embalagem deverá ternamente os dados de identificação, a, número de lote, quantidade do data de validade. No momento da entrega | | |
|---|--|--|--|
| deverá apr | esentar prazo de validade mínima de 10 | | |
| meses, e da | ata de fabricação inferior a 30 dias. | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|----|-------|----------------|-------------|
| 6 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: 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. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar, fermento químico, emulsificantes, aromatizante, conservantes e estabilizantes. Deve ser isento de gordura trans e apresentar características organolépticas adequados. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 200g ou 400g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 05 kg. As embalagens deverão 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 06 meses, e data de fabricação recente. | kg | 7.913 | | |



| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|----|-------|-------------------|-------------|
| 7 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: 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. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Sal, Açúcar, Amido de milho, Fermento Biológico, estabilizante, conservantes, aromatizantes, emulsificantes, Fermento Químico. Deve ser isento de gordura trans e apresentar características organolépticas adequados. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 200g ou 400g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 05 kg. As embalagens deverão 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 06 meses, e data de fabricação recente. | kg | 7.163 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|---------|-------------------|-------------|
| 8 | OVOS BRANCOS, tipo extra, com casca limpa, íntegra, sem deformações, isento de odores estranhos. Selecionados em embalagens livres de odores e mofos, contendo data de fabricação e validade. Transportado em veículo arejado, livre de umidades. | Un | 157.500 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|-------------------|-------------|
| 9 | FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS: 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; Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente | kg | 1.125 | | |



| macerado, socado e peneirado, de cor amarela; não poderá estar rançoso ou úmido. Isento de sujidades, parasitas e larvas com aspecto, odor e sabor próprio. Deve estar embalado em pacotes de 500g, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação inferior a | | |
|---|--|--|
| validade mínima de 6 meses, e fabricação inferior a 30 dias. | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|-------------------|-------------|
| 10 | FUBÁ DE MILHO REFINADO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Deve estar embalado em pacotes de 500g, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 6 meses, e fabricação inferior a 30 dias. | kg | 2.250 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|----|--------|-------------------|-------------|
| 11 | MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO: 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; Ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), | KG | 14.925 | | |



| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|--------|-------------------|-------------|
| 12 | ARROZ BRANCO TIPO 1: 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. 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. | kg | 59.250 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|----|--------|-------------------|-------------|
| 13 | EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO . O produto deverá estar de acordo com a NTA | kg | 18.225 | | |



| | Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Procedência nacional, em latas de 4 kg. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e fabricação não superior a 30 dias. | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
|--|--|--|--|--|--|--|

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|-------------------|-------------|
| 14 | SAL REFINADO: 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; Ingredientes: Sal Refinado Extra, Iodato de Potássio. Antiumectantes:Ferrocianeto de Sódio e Dióxido de Silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características: cor, odor, sabor e textura característica. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 1kg. 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 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 3.975 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|----|-------|-------------------|-------------|
| 15 | BISCOITO DOCE TIPO "ROSQUINHA DE CHOCOLATE": 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 | kg | 6.188 | | |



| 16/07/0 | FNDE. |
|----------------|---|
| Ingredie | ntes: Farinha de trigo enriquecida com |
| ferro e á | cido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar, |
| cacau | em pó, fermento químico, sal, |
| emulsifi | antes, aromatizante, conservantes e |
| estabiliz | ntes. Deve ser isento de gorduras trans e |
| apresen | ar características organolépticas |
| adequa | os. O produto deve estar acondicionado |
| em em | alagem primária plástica, contendo até |
| 500g. R | embalados em embalagem secundária de |
| caixa de | papelão reforçado, pesando até 9kg. As |
| embalag | ens deverão conter externamente os |
| dados d | e identificação, procedência, número de |
| lote, qu | ntidade do produto e data de validade. No |
| momen | o da entrega deverá apresentar prazo de |
| validade | mínima de 06 meses, e data de fabricação |
| recente. | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|-----|-------|-------------------|-------------|
| 16 | VINAGRE DE MAÇÃ. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 72 (decreto 12.486 de 20/10/1978) e Resolução nº. 38 de 16/07/09 FNDE. Produto fermentado acético de maçã e conservador INS 224; preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais; não deverá conter substancias estranhas à sua composição normal, exceto as permitidas, deverá apresentar acidez mínima de 4,0% p/v; com aspecto límpido, de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: frasco plástico de 750ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 12 frascos apresentando data de fabricação, lote e condições de armazenagem. 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. | frs | 2.025 | | |



| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|------|-------------------|-------------|
| 17 | BEBIDA DE SOJA SEM SABOR: O produto deverá estar de acordo com a NTA NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 1 litro. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 12 frascos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | LT | 450 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|-----|--------|-------------------|-------------|
| 18 | ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO: 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; De origem vegetal, sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, clarificação, frigorificação ou desodorização; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e odor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p, apresentar teores de vitaminas E, e 0% de gordura trans. Embalagem primária do tipo Pet, contendo 900ml, intacta, resistente, transparente, atóxico, isento de danos e vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 20 frascos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da | frs | 15.000 | | |



| entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação | | |
|--|--|--|
| inferior a 30 dias. | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|--------|-------------------|-------------|
| 19 | SALSICHA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 05 (Decreto 12.342/78), constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP. Deverá estar congelada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: mistura de aves, carne bovina e adicionada de ingredientes e condimentos, água, proteína de soja, sal, fécula de mandioca ou amido, condimentos e corantes naturais, isento de pimenta, sem glúten, sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Com reduzido teor de sódio e gordura. Características: aspecto, cor (rosada), odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, termossoldado, lacrado, pesando até 3kg. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada, lacrada, pesando até 12kg. Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de — 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Em todas as entregas o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias. | kg | 11.775 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|--------|-------------------|-------------|
| 20 | PERNIL SUÍNO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 03 - decreto 12.486 de 20/10/78 e decreto 2.244/97 do M.A.; Portaria nº.1.428/MS de Novembro de 1993, constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA; (pernil suíno em cubos congelado sem osso) Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, | kg | 10.125 | | |



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

cartilagem e aponervoses). A carne suína em cubos congelada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e 3% conter máximo de aponervoses. no Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: o produto deverá estar embalado a vácuo, em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada pesando no máximo 20 kg.Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo carroceria fechada, isotérmico, temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Com validade de 10 meses, após a data de fabricação.

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|-------------------|-------------|
| 21 | MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, COM OVOS, FORMATO AVE MARIA: 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; 1º Qualidade. Produto de sêmola com ovos pasteurizados, tipo Ave Maria, produzido da farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma, contendo Pró-vitamina A adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão). O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 gramas, | kg | 3.000 | | |



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

| meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. |
|---|
|---|

Cota reservada ME, EPP, MEI

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|------|-------------------|-------------|
| 22 | LEITE EM PÓ— Zero Lactose: leite integral, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e emulsificante lecitina de soja. Não conter glúten. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária contendo até 400g. No momento da entrega o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, e data de fabricação recente (aproximadamente 30 dias). | kg | 75 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|------|-------------------|-------------|
| 23 | CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL: 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; 1º Qualidade. Categoria: tradicional. Café torrado e moído, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 Gramas, reembalados secundariamente em caixa de papelão reforçado e resistente. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias - primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, | kg | 425 | | |



| quantidade do produto e data de validade. No | | |
|---|--|--|
| momento da entrega deverá apresentar prazo de | | |
| validade mínima de 12 meses, e data de fabricação | | |
| inferior a 30 dias. | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|-------------------|-------------|
| 24 | 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-deaçúcar 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 02 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. | kg | 5.900 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|-------------------|-------------|
| 25 | ACHOCOLATADO EM PÓ: 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; Achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas. Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrína, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Não conter Glúten. Aparência pó homogêneo e sabor e cheiro próprios. Deve estar embalado em sacos de polietileno atóxico ou lata de 400g, resistente e isento de danos, reembalados secundariamente em material resistente e reforçado. A embalagem | kg | 3.500 | | |



| deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, | |
|--|--|
| quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|-------------------|-------------|
| 26 | MARGARINA CREMOSA COM SAL: 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; Deverá ser de primeira linha, apresentar óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite desnatado e/ou soro de leite, vitamina A (1.500 U.I./100 g), sal (cloreto de sódio) máximo de 60mg em cada porção de 10 gr do produto e outras substancias permitidas desde que mencionadas; deverá ser livre de gorduras trans e colesterol, sem glúten, contendo água no máximo 16% sobre o peso do produto, isento de ranço, bolor, e outras características indesejáveis. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme, de cor amarela clara. Embalagem primária: pote plástico atóxico e resistente com lacre de proteção intacto, pesando 500gr. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, pesando 6kg trazendo a data de fabricação, numero de lote e condições de armazenagem. 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. | kg | 2.000 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|-------------------|-------------|
| 27 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: 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. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com | kg | 2.637 | | |



| ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar, fermento químico, | | |
|---|--|--|
| emulsificantes, aromatizante, conservantes e | | |
| estabilizantes. Deve ser isento de gordura trans e | | |
| apresentar características organolépticas | | |
| adequados. O produto deve estar acondicionado | | |
| em embalagem primária plástica, de polipropileno, | | |
| resistente, atóxica, lacrada, contendo <u>200g</u> ou | | |
| <u>400g</u> . Reembalados em embalagem secundária de | | |
| caixa de papelão reforçado, pesando até 05 kg. As | | |
| embalagens deverão 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 06 meses, e data de fabricação recente. | | |
| recente. | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|----|-------|-------------------|-------------|
| 28 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: 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. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Sal, Açúcar, Amido de milho, Fermento Biológico, estabilizante, conservantes, aromatizantes, emulsificantes, Fermento Químico. Deve ser isento de gordura trans e apresentar características organolépticas adequados. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 200g ou 400g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 05 kg. As embalagens deverão 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 06 meses, e data de fabricação recente. | kg | 2.387 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|--------|-------------------|-------------|
| 29 | OVOS BRANCOS, tipo extra, com casca limpa, | Un | 52.500 | | |



| íntegra, sem deformações, isento de odores estranhos. Selecionados em embalagens livres de odores e mofos, contendo data de fabricação e validade. Transportado em veículo arejado, livre de umidades. | | | |
|--|--|--|--|
|--|--|--|--|

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|----|------|----------------|-------------|
| 30 | FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS: 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; Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; não poderá estar rançoso ou úmido. Isento de sujidades, parasitas e larvas com aspecto, odor e sabor próprio. Deve estar embalado em pacotes de 500g, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 6 meses, e fabricação inferior a 30 dias. | kg | 375 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|------|----------------|-------------|
| 31 | FUBÁ DE MILHO REFINADO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Deve estar embalado em pacotes de 500g, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar | kg | 750 | | |



| prazo | de | validade | mínima | de | 6 | meses, | е | | |
|---------|-----|--------------|---------|----|---|--------|---|--|--|
| fabrica | ção | inferior a 3 | 0 dias. | | | | | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|----------------|-------------|
| 32 | MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO: 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; Ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos, e corantes naturais (urucum e cúrcuma); acondicionado em embalagem primaria de pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével; a embalagem secundária deverá ser de filme plástico (PE), reforçadas e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg; O tempo de cozimento do macarrão deverá estar indicado na embalagem, sendo que deve levar de 8 a 10 minutos. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | KG | 4.975 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|----|--------|----------------|-------------|
| 33 | ARROZ BRANCO TIPO 1: 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. 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 | kg | 19.750 | | |



| entrega o produto deverá apresentar prazo de | | |
|--|--|--|
| validade mínima de 10 meses, e fabricação | | |
| inferior a 30 dias. | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|----------------|-------------|
| 34 | EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO. 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; Procedência nacional, em latas de 4 kg. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e fabricação não superior a 30 dias. | kg | 6.075 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|----------------|-------------|
| 35 | SAL REFINADO: 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; Ingredientes: Sal Refinado Extra, lodato de Potássio. Antiumectantes:Ferrocianeto de Sódio e Dióxido de Silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características: cor, odor, sabor e textura característica. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 1kg. 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 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 1.325 | | |



| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|----------------|-------------|
| 36 | BISCOITO DOCE TIPO "ROSQUINHA DE CHOCOLATE": 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. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar, cacau em pó, fermento químico, sal, emulsificantes, aromatizante, conservantes e estabilizantes. Deve ser isento de gorduras trans e apresentar características organolépticas adequados. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, contendo até 500g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 9kg. As embalagens deverão 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 06 meses, e data de fabricação recente. | kg | 2.062 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|-----|------|----------------|-------------|
| 37 | VINAGRE DE MAÇÃ. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 72 (decreto 12.486 de 20/10/1978) e Resolução nº. 38 de 16/07/09 FNDE. Produto fermentado acético de maçã e conservador INS 224; preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais; não deverá conter substancias estranhas à sua composição normal, exceto as permitidas, deverá apresentar acidez mínima de 4,0% p/v; com aspecto límpido, de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: frasco plástico de 750ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 12 frascos apresentando data de fabricação, lote e condições de armazenagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do | frs | 675 | | |



| 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. | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|------|----------------|-------------|
| 38 | BEBIDA DE SOJA SEM SABOR: O produto deverá estar de acordo com a NTA NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 1 litro. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 12 frascos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | LI | 150 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|-----|-------|----------------|-------------|
| 39 | ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO: 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; De origem vegetal, sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, clarificação, frigorificação ou desodorização; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e odor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p, apresentar teores de vitaminas E, e 0% de gordura trans. Embalagem primária do tipo Pet, contendo 900ml, intacta, resistente, transparente, atóxico, isento de danos e vazamento. Embalagem secundária: Caixa de | frs | 5.000 | | |



| | papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 20 frascos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
|--|---|--|--|--|--|

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|----------------|-------------|
| 40 | SALSICHA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 05 (Decreto 12.342/78), constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP. Deverá estar congelada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: mistura de aves, carne bovina e adicionada de ingredientes e condimentos, água, proteína de soja, sal, fécula de mandioca ou amido, condimentos e corantes naturais, isento de pimenta, sem glúten, sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Com reduzido teor de sódio e gordura. Características: aspecto, cor (rosada), odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, termossoldado, lacrado, pesando até 3kg. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada, lacrada, pesando até 12kg. Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de — 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Em todas as entregas o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias. | kg | 3.925 | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|--|----|-------|----------------|-------------|
| 41 | PERNIL SUÍNO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 03 - decreto 12.486 de 20/10/78 e decreto 2.244/97 do M.A.; Portaria nº.1.428/MS de Novembro de 1993, constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA; (pernil | kg | 3.375 | | |



| suíno em cubos congelado sem osso) | | |
|---|--|--|
| Proveniente de machos da espécie suínos, | | |
| sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a | | |
| aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e | | |
| aponervoses). A carne suína em cubos | | |
| congelada, no corte pernil, deve apresentar-se | | |
| livre de parasitas e de qualquer substância | | |
| contaminante que possa alterá-la ou encobrir | | |
| alguma alteração. Deverá conter no máximo 5% | | |
| de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e | | |
| conter no máximo 3% de aponervoses. | | |
| Características Gerais: o produto não deverá | | |
| apresentar superfície pegajosa ou partes flácidas | | |
| ou de consistência anormal, com indícios de | | |
| fermentação pútrida. Embalagem primária: o | | |
| produto deverá estar embalado a vácuo, em | | |
| embalagem plástica, atóxica, resistente, | | |
| transparente, pesando aproximadamente 2 kg. | | |
| Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada | | |
| pesando no máximo 20 kg.Transporte: O produto | | |
| deverá estar congelado, transportado em veículo | | |
| com carroceria fechada, isotérmico, com | | |
| temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando | | |
| que o produto se mantenha congelado durante o | | |
| transporte. Com validade de 10 meses, após a | | |
| data de fabricação. | | |

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor unitário | Valor total |
|------|---|----|-------|----------------|-------------|
| 42 | MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, COM OVOS, FORMATO AVE MARIA: 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; 1ª Qualidade. Produto de sêmola com ovos pasteurizados, tipo Ave Maria, produzido da farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma, contendo Pró-vitamina A adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão). O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e | kg | 1.000 | | |



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

| | pontuações e textura lisa. O produto deve estar | | | | | |
|---|---|-------------------|--------------------------|-----------------|--|--|
| | acondicionado em embalagem primária plástica de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de | | | | | |
| | 500 gramas, devidamente lacrado e reembalado | | | | | |
| | em fardos de polietileno atóxico. O tempo de | | | | | |
| | cozimento do macarrão deverá estar indicado na | | | | | |
| | embalagem, sendo que deve levar em torno de 7 | | | | | |
| | minutos. Após cozimento o produto deverá | | | | | |
| | manter a integridade do corte solicitado. Não | | | | | |
| | será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Validade mínima de 12 | | | | | |
| | (doze) meses e fabricação não superior a 30 | | | | | |
| | (trinta) dias da entrega do produto. | | | | | |
| _ | Os objetos deverão serão se | er de boa quali | dade | | | |
| | - | • | | | | |
| | CLÁUSULA SEGUNDA – DA SUJEIÇÃO AO EDITAL E SEUS | ANEXOS | | | | |
| | 2.1. A contratada ratifica sua sujeição a todas as exigên | icias do Edital | de Pregão Eletrô | nico nº010/19, | | |
| | que constitui parte integrante desta ata de registro de p | oreços, juntam | ente com a propo | osta vencedora, | | |
| | exceto no que esta última vier a contrariar as normas esp | pecificadas nos | s instrumentos da | contratante. | | |
| | 2.2. A existência de preços registrados não obriga o M | /lunicípio de A | varé a firmar co | ntratações que | | |
| | deles poderão advir. | | | | | |
| | | | | | | |
| | CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO | | | | | |
| | 3.1. Os preços registrados, de acordo com as especi | ificações do p | produto, bem co | mo as marcas, | | |
| | quantidades estimadas de cada item registrado para a | Fornecedora | são os relacionad | dos na cláusula | | |
| | primeira e segunda. | | | | | |
| | 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 irreaju | ıstável até o fir | nal deste. | | | |
| | g , | | | | | |
| | | | | | | |
| | 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, n | no corpo da r | ota fiscal: Refer | ente ao Pregão | | |
| | Eletrônico nº010/19- Processo nº 041/19- Ata de regist | ro de preços r | <u></u> | | | |
| | 4.2. As aquisições decorrentes desta Ata de Registro de | e Preços serão | formalizados po | r intermédio de | | |
| | Autorização/pedido de compra, com base nas condições estabelecidas no Edital do Pregão Eletrônio | | | | | |

n.º010/19 e cláusulas complementares acordadas entre as partes.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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

- **5.PRAZO PARA REALIZAÇÃO DAS ENTREGAS:** Entrega conforme solicitação da direção da Central de Alimentação Municipal, sendo definida a data da entrega dos produtos com antecedência de 10 dias.
- **5.1. PRAZO DE ENTREGA:** Após recebida a solicitação formal, a empresa tem até 10 dias para entrega do produto solicitado. As confirmações de entrega poderão ser feitas pelos telefones (14) 37337015 e (14) 37334885.
- **5.1.1 -LOCAL DE ENTREGA:** Os itens **gêneros alimentícios estocáveis** deverão ser entregues no Almoxarifado da Central de Alimentação Municipal, situado a Avenida Espanha, nº 691, Jardim Europa, Avaré/SP. Telefone: (14) 3733.70.15
- **5.1.2** A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada com a utilização de veículo(s) apropriado(s), e em adequado estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar no mesmo veículo concomitante, material de limpeza ou qualquer outro produto tóxico.
- **5.1.3** Os produtos deverão ser entregues em embalagens que garantam a proteção durante o transporte e armazenamento.
- **5.1.4** As entregas deverão ocorrer no horário das 8 às 13 horas, de segunda a sexta-feira, correndo o risco de não ser recebida após este horário ou se a mercadoria não estiver de acordo com o contrato.
- **5.1.5** Entrega fracionada conforme solicitação da nutricionista responsável da Central de Alimentação de Avaré, num período de 12 meses. As solicitações de entrega serão feitas com no mínimo 10 dias de antecedência, por e-mail e ou telefone, para posterior entrega agendada.
- **5.2** Os itens gêneros alimentícios perecíveis, 08 e 29 (ovos) 19 e 40 (salsicha) 20 e 41 (pernil suíno) deverão ser que serão entregues na Central de Alimentação Municipal, situada a Rua Goiás, n° 2227, Avaré/SP, (para conferência de quantidade e qualidade) e após ponto a ponto nas escolas e creches do município (endereços em anexo) mediante recibo de entrega emitido pela Central de Alimentação Municipal, SALVO, se forem para a Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, para as refeições dos internos atendidos nos Equipamentos Municipais
- **5.2.1** Deverá ser utilizado veículo(s) apropriado(s) do fornecedor, e em adequado estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar no mesmo veículo concomitante, material de limpeza ou qualquer outro produto tóxico.
- **5.2.2** Os produtos deverão ser entregues em embalagens que garantam a proteção durante o transporte e armazenamento.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

5.2.3 - As entregas deverão ocorrer no horário das 08:30 as 10:00 hs, na Central de Alimentação

Municipal.

5.2.4 - Entrega fracionada conforme solicitação do responsável pela Central de Alimentação de Avaré,

num período de 12 meses. As solicitações de entrega serão feitas com no mínimo 10 dias de

antecedência a data da efetiva entrega, por e-mail e confirmadas por telefone.

5.2.5. Prazo para realização das entregas: entrega conforme solicitação da direção da central de

alimentação municipal, sendo definida a data da entrega dos produtos com antecedência de 10 dias.

Telefone (14) 3733.70.15

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

5.4. Pagamento: O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias após a entrega do objeto, mediante

apresentação de nota fiscal eletrônica.

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 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, 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 n.º 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.
- **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.
- § 1ºConfigurado 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.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

§ 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;
- 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.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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 n° 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.** Com a assinatura desta ata de registro de preços, a empresa ______que teve o seu preço registrado assume o compromisso de atender durante o prazo de sua vigência, os pedidos realizados.
- 9.2. Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com a necessidade da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, GABINETE DO PREFEITO, SECRETARIA MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS E SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL. e por meio da emissão de Autorização/Pedido de Compras, conforme o caso, e a respectiva Nota de Empenho.
- **9.3.** A ata de registro de preços e um compromisso de fornecimento firmado pelo licitante vencedor e tem características de compromisso para futura contratação, que sera formalizada por meio de pedido de compras.
- **9.4.** Fica expressamente vedada à empresa contratada a transferência de responsabilidade do fornecimento do objeto contratual do **Pregão Eletrônico n°010/19– Processo n° 041/19** a qualquer outra empresa, no seu todo ou em parte.

CLÁUSULA DÉCIMA -DA GARANTIA E VALIDADE DO OBJETO

Garantia e validade dos produtos conforme normas do código do consumidor.

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

11. 1. È obrigação da CONTRATANTE fiscalizar o presente contrato.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

11.2. Os gestores deste contrato são as Secretaria Municipal de Educação, Gabinete do Prefeito, Secretaria Municipal dos direitos da pessoa com deficiência, Secretaria Municipal de serviços e Secretaria Municipal de assistência e desenvolvimento social e a fiscalização desta ata de registro de preços é a central de alimentação municipal, solicitante do objeto referente a esta licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **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.º010/19 Processo 041/19**, 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 aquele praticados no mercado;
- **12.1.4.** For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Publica, 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 forca 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

Este termo contratual fica vinculado ao edital de licitações referente ao **Pregão Eletrônico n°010/19**–**Processo n° 041/19.**

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA-OBRIGAÇÕES DA DETENTORA



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

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.

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 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 n° 2.216, de 22 de junho de 2.018, publicado em 22 de junho de

2.018.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA- DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da Comarca de Avaré, para solução de qualquer pendência oriunda deste contrato,

com renuncia 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 2.019.



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

Joselyr Benedito Costa Silvestre Prefeito da Estância Turística de Avaré

Josiane Aparecida Lopes de Medeiros Secretária Municipal de Educação da Estância Turística de Avaré

Abelardo Ferreira Mendes Secretário Municipal de Serviços da Estância Turística de Avaré

Adriana Moreira Gomes

Secretária Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social da Estância Turística de Avaré

| | DETENTORA | |
|--------------|-----------|--|
| Testemunhas: | | |
| Nome | Nome | |
| RG | RG | |

ANEXO 08- RELAÇÃO DAS ESCOLAS E CRECHES ESCOLAS MUNICIPAIS

EMEB Salim A. Curiati

Rua: Dr. Antonio Ferreira Inocêncio, 394 – Vila Martins I

Fone: (14) 3732 2868

EMEB Elizabeth J. Freitas

Rua: São Cristóvão,77 - Jardim São Paulo

Fone: (14) 3733 9448

EMEB Carlos Papa



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

Rua: Zico de Castro, 1235 – Jardim Tropical

Fone: (14) 3733 7311

EMEB José Rebouças de Carvalho -

Rua: Avelino Fernandes, 70 – Bº Sta Elizabeth

Fone: (14) 3733 7018

EMEB Maria Thereza O. Picalho

Rua: Santos Dumont, 1910 – Brabância

Fone: (14) 3733 7017

EMEB Maneco Dionísio

Rua: Praça Juca Novaes, 1141 - Centro

Fone: (14) 3733 9001

EMEB Zainy Z. Oliveira

Rua: Av. Duque de Caxias, 101 – Bº Alto

Fone: (14) 3733 9099

EMEB Victor Lamparelli

Rua: Padre Maurício, 953 – Bº Alto

Fone: 3732 2342

EMEB Clarindo Macedo

Rua: Dna Dorita, 222 – Jardim Paineiras

Fone: (14) 3733 3442

EMEB Orlando Cortez

Rua: Francisco Medaglia, 32 - Vila Operária

Fone: (14) 3733 8246

EMEB Ana Novaes de Carvalho Rua: Paraná, 2155 – Bº Braz

Fone: (14) 3733 5353

EMEB Alzira Pavão

Rua: Arandu, s/n – Jardim São Paulo

Fone: (14) 3733 7016

EMEB Flávio nascimento Rua: Bastos Cruz, 2400 Fone: (14) 3733 5333

EMEB Maria N. Abs Pimentel

Rua: Av. João Manoel Fernandes, 400 – Bº Camargo

Fone: (14) 3732 8686



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

EMEB Licínia O. Guazzelli

Praça Benedito Roteli s/n Fone: (14) 3732 8998

EE Eruce Paulucci

Rua: Prof. Amorim nº 950 - Vila Martins III

Fone: (14) 3733 7778

EEA Duílio Gambini

Rua: Praça Padre Paulo R. Justino, 34 – Bº Duílio Gambini

Fone: (14) 3733 8111

EMEB Fausto Rodrigues

Rua: Lolita nº 761 – Jardim Paraiso

Fone: (14) 3732 7541

EMEB Ulisses Silvestre

Rua: Jacob da Rocha nº 71 – Vera Cruz

Fone: (14) 3731 9665

EMEB Suleide Maria do Amaral Bueno Av. Getúlio Vargas nº 636 – Vila Jardim

Fone: (14) 3733 4306

EMEB APAE

Av. Donguinha Mercadante, 3511 – Jardim Paineiras

Fone: (14) 3732 0913

ESCOLAS ESTADUAIS

EE Dr. Paulo A. Novaes

Rua: José Euphrásio Leal, 46 – Bº Água Branca

Fone: (14) 3732 0925

EE Coronel João Cruz

Rua: Av. Paulo Araújo Novaes, 871 – Centro

Fone: (14) 3732 0171

EE Padre Emílio Immoos

Rua: Av. Paranapanema, 1211 – Bº Sta Elizabeth

Fone: (14) 3732 3606

EE Celso Ferreira da Silva

Rua: Manoel dos Santos Calado, 207 – Bº Vera Cruz

Fone: (14) 3732 2322

EE Maria Isabel C. Pimentel

Rua: Coronel João Cruz, 787 - Bº Braz

Fone: (14) 3732 0576



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

EE João Teixeira Araújo

Rua: Antonio Gonçalves Guerra, 333 – Brabância

Fone: (14) 3732 0677

EE Dª Cota Leonel Rua: A. Paulucci, 533 Fone: (14) 3732 3676

EE Benê de Andrade

Rua: Av. Paranapanema, 150 – Bº São Luiz

Fone: (14) 3732 2569

EE Matilde Vieira

Rua: Praça E. Trench, 104 - Centro

Fone: (14) 3732 0108

CRECHES

CEI José Maria Porto Rua: Av. T. Matias, 450 Fone: (14) 3733 1946

CEI Ana Soares Oliveira

Rua: Av. Emílio Figueiredo, 185 – Jardim Tropical

Fone: (14) 3731 1441

CEI Sta Terezinha Rua: Paraíba, 889 Fone: (14) 3732 0033

Casa Criança Sta Elizabeth Rua: Av. Paranapanema, 531

Fone: (14) 3732 0232

CEI São Benedito

Rua: São Cristóvão, 430 Fone: (14) 3733 4266

CEI Dª Bidunga

Rua: Pedro Camilo de Souza, 383 – Brabância

Fone: (14) 3733 3050

CEI Carolina Puzziello

Rua: Dico Mercadante, 889 – Jardim Paineiras

Fone: (14) 3732 4000



Termo de deliberação 198/19- Pregão Eletrônico 010/19- Processo 041/19

CEI Jandira Pereira

Rua: Joaquim arnez, s/n – Bº Vera Cruz

Fone: (14) 3733 9798

CEI Geraldo Benedete

Rua: Maneco Dionísio nº 318

Fone: (14) 3732 0902

CEI Olga G. de Brito

Rua: Ioio de Freitas, 315 – Jardim Presidencial

Fone: (14) 3732 5461

CEI Maria Isabel Domingues Leal Rua: Benedicta N Martins s/n

Fone: (14) 37325017

CEI Maria Lúcia Batistetti Martins Rodrigues

Rua: Saul Bertolacini nº445

Fone: (14) 3733 3442

CEI Mauricia Vilas Boas D. Alves

Rua: João Caetano Schimidt s/n – Bº Camargo

Fone: (14) 3733 5363

CEI Adalgiza de Almeida Ward

Rua: Praça Virgínia Ferezin s/n – Vila Operária

Fone: (14) 3733 2613

CEI Camila Negrão da Cunha Ribeiro

Rua: Vital Pereira de Andrade, 556 – Bairro São Judas

Fone: 37322013