



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 272/21 – PROCESSO Nº 464/21

REQUISITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, FORNECIMENTO E ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES.

Os objetos deverão ser de boa qualidade

TIPO DE JULGAMENTO: MENOR VALOR GLOBAL DO LOTE

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 06/12/2021 das 08:00 horas até 16/12/2021 às 08:00 horas

ABERTURA E ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 16/12/2021 às 08:30 horas

INÍCIO DA SESSÃO E DISPUTA DE PREÇOS: 16/12/2021 às 14:00 horas

LOCAL: www.bllcompras.com

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF) e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

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

A Senhora Pregoeira da Comissão Permanente para Julgamento de Licitações da Prefeitura da Estância Turística de Avaré, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade **PREGÃO**, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado “Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (www.bllcompras.com)”, denominado **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR VALOR GLOBAL DO LOTE** – objetivando **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, FORNECIMENTO E ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES**, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, **Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019**, Lei Municipal nº 395/2002 e Decreto Municipal nº 2.795, de 02 de junho de 2.011 aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie e do disposto no presente edital. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL

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

Pregoeira: Eliana da Silva Almeida

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

Fone/Fax: (14) 3711-2508.

DO OBJETO



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

Tem por objeto do presente edital de pregão eletrônico, a constituição de **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, FORNECIMENTO E ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES**, conforme ANEXO I deste Edital.

Compõem este Edital os seguintes anexos:

ANEXO I	Folheto Descritivo/Termo de Referência
ANEXO II	Exigências para Habilitação
ANEXO III	MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA
ANEXO IV	Modelo de carta proposta reajustada – Licitante vencedor
ANEXO V	Termo de Adesão ao sistema de Pregão Eletrônico da BLL do Brasil
ANEXO VI	Termo de Indicação de operadores
ANEXO VII	Minuta de Ata de Registro de Preços

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 - 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.bll.org.br).

1.3 - Devido à preferência dada as ME's, EPP's e MEI's nos LOTES exclusivos, não será aplicado o disposto no artigo 44 da Lei Complementar 123/06, para tais LOTES será adotado apenas o critério de menor preço.

2 - RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

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

3 - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar desta licitação nos “lotes abertos para todos os tipos de empresa”, empresas brasileiras ou empresas estrangeiras em funcionamento no Brasil, **pertencentes ao ramo do objeto licitado** e que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

3.1.1 - Nos lotes “reservados”, poderão participar somente Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e MEI's.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

3.2 - A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, além da apresentação da declaração constante no ANEXO III para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço que deverá ser digitada no sistema, **informar no campo próprio do sistema 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**.

3.4 - Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal 8.666/93, não será permitida a participação de:

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

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

3.4.3 - Não consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14 de 7 de agosto de 2014 **(nos lotes reservados)**.

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

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.

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

4 - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

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

a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;

b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

c) abrir as propostas de preços;

d) analisar a aceitabilidade das propostas;

e) desclassificar propostas indicando os motivos;

f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;

g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;

h) declarar o vencedor;

i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;

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

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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

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

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

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

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

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

5.5 - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Bolsa Brasileira de Mercadorias 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.

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) 3097-4600 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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

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 lotes reservados.

d) que não contenha informações ou arquivos descrevendo as especificações, marca e/ou nome do fabricante e valores, e que esteja escrito somente “conforme edital”.

7.2.1. A desclassificação se dará por decisão motivada do pregoeiro;

7.2.2. O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.

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

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

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

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

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

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

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

7.10 - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01** (um centavo).

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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

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

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

7.14 – O critério de julgamento adotado será o **MENOR VALOR GLOBAL DO LOTE**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.16 – Conforme o artigo 36 do Decreto nº 10.024/2019, após a etapa de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

7.16.1 - Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do art. 36, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

7.16.2 - Parágrafo único: na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

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

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

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

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

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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

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

7.23 - Os documentos anexados na plataforma, relativos à habilitação das empresas declaradas vencedoras das melhores ofertas, que não puderem ter a sua autenticidade aferida por meio eletrônico (**assinatura digital ou autenticação eletrônica com código de verificação**), deverão ser enviados em originais ou cópias autenticadas, no **prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, contado da data da sessão pública virtual, para Prefeitura Municipal da Estância Turística de Avaré, Praça Juca Novaes, 1169, Centro, Avaré/SP, 18705-023. A/C Pregoeira: **Eliana da Silva Almeida**

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

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

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

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

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

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

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

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

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

7.30 - Caso somente tenha licitante vencedora no item 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 licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

8.1.1 - Valor Unitário, com no máximo duas casas decimais após a vírgula;

8.1.2 – Marca (quando neste campo constar “Marca Própria”, posteriormente, caso for vencedor, na proposta reajustada deverá conter a marca, cuja verificação do atendimento às especificações será verificada).

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

8.3 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

8.4 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, só será permitida alteração sob alegação de erro, quando este for visivelmente discrepante (por exemplo erro no lance ofertado).

8.4.1 – Considerando a instabilidade da Plataforma, não será de responsabilidade da Pregoeira e Equipe de Apoio, o cancelamento do lance ofertado em tempo hábil.

8.5 - A não inserção de arquivo ou informação contendo as especificações, marca e/ou nome do fabricante e valor do produto neste campo implicará na **desclassificação** da Empresa, face à ausência



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

de informação suficiente para classificação da proposta, sendo **vedada a identificação do licitante** por qualquer meio.

8.6 - São vedadas propostas para um **mesmo item/lote** formulada por estabelecimentos distintos de uma **mesma licitante** (disputa entre matriz e filial ou entre filiais, ou sócios em comum, por exemplo). O descumprimento implicará na desclassificação de ambas proponentes.

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

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

8.9 – O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no **ANEXO I** deste Edital.

8.10 – Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

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

8.12 – **Prazo e forma de entrega:** conforme consta no Anexo I.

8.13 – Na hipótese do licitante ser microempresa ou empresa de pequeno porte será necessária a informação desse regime fiscal no campo próprio do Sistema, sob pena do licitante enquadrado nessa situação não utilizar os benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

9 - PROPOSTA ESCRITA READEQUADA E FORNECIMENTO

9.1 - A Empresa vencedora, deverá enviar ao(a) pregoeiro(a), a Proposta de Preços (readequada) escrita ANEXO IV, 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 comercial, endereço residencial, representante (responsável pela assinatura do contrato), cargo, data de nascimento, carteira de identidade, CPF, telefone, e-mail institucional, e-mail pessoal, número da agência de conta bancária, no prazo máximo de 02 (duas) horas.

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

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

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

9.3 - Na proposta escrita, deverá conter:



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

- a) Especificação completa do objeto oferecido com informações que possibilite a sua completa avaliação, totalmente conforme descrito no 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, fretes 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 abertura das propostas virtuais;
- d) Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital;
- e) **Prazo e forma de entrega:** conforme consta no Anexo I.
- f) Data e assinatura do representante legal da proponente (**somente na proposta readequada do vencedor**).

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

9.4 - Atendidos todos os requisitos, será(ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer (em) o **MENOR VALOR GLOBAL DO LOTE**.

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

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

9.7 - Serão rejeitadas as propostas que:

- a) Sejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita (m) a perfeita identificação do objeto licitado;
- b) Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexecutáveis, 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 DETENTORA

10.1 – Manter durante toda a vigência da Ata, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.2 – 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.

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

10.4 – A Detentora deverá cumprir integralmente o disposto neste Edital.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

10.5 – Entregar o bem licitado em sua totalidade (conforme quantidades contidas nas Autorizações de Fornecimento), sendo que a entrega deverá ser realizada no endereço e prazo mencionados no **Anexo I** deste Edital.

11 - CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

11.1 - Para julgamento será adotado o critério de **MENOR VALOR GLOBAL DO LOTE**.

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

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

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

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

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

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

12 – HABILITAÇÃO

12.1 - Conforme Art. 26 do Decreto 10.024/2019 - Os documentos relativos à habilitação, deverão ser exclusivamente cadastrados na plataforma até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública (até a abertura da sessão pública) - **(ANEXO II e III)**, sob pena de inabilitação. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já anexados no sistema, serão encaminhados **VIA E-MAIL** para **licitacao@avare.sp.gov.br** no **prazo de 02 (duas) horas**, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada (quando estes forem cópia simples), observado os prazos legais pertinentes.

12.2 - Os documentos para fins de habilitação deverão ser apresentados em formato digital, preferencialmente autenticados digitalmente, constando o selo digital com a indicação do sítio eletrônico para a verificação da veracidade das informações, nos termos da Lei Federal nº 8.935/94.

12.3 - Os documentos digitalizados e não autenticados, anexados no sistema pelo interessado, terão valor de cópia simples.

12.4 - O licitante vencedor deverá, **no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, contado da data da sessão pública virtual, encaminhar os documentos de habilitação e proposta reajustada em original



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

ou por cópia autenticada, na hipótese do item “12.3”, sob pena de inabilitação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no ato convocatório.

12.5 - Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP - Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

12.6 - Quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital, a comprovação das informações será realizada mediante a apresentação dos documentos originais não digitais.

12.7 - Os documentos apresentados digitalmente são de responsabilidade do interessado, que responderá nos termos da legislação civil, penal e administrativa por eventuais inconsistências ou fraudes.

12.8 - Os documentos obtidos via sítios eletrônicos deverão ser apresentados em formato digital, sendo verificada sua autenticidade nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões.

12.9 - Todos os documentos anexados na plataforma, que necessitem de assinaturas deverão ser assinados originalmente ou por certificado digital, sob pena de inabilitação.

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

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

12.12. A não inserção dos documentos de habilitação na plataforma, de acordo com o Art. 26 do Decreto 2.024/2019, acarretará a imediata **INABILITAÇÃO** do licitante.

12.13. 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.

12.14. 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.

12.15. 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.

12.16. 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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

município ou Unidade da Federação, tal procedimento será realizado no site pertinente expresso na Certidão apresentada pela empresa.

12.17. Sob pena de **INABILITAÇÃO**, todos os documentos apresentados deverão referir-se ao mesmo CNPJ constante no cadastro da plataforma da BLL, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

13 - IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSOS E HOMOLOGAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14 - MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

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.

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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

§ 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.

§ 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.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

§ 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.

§ 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" deste item.

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.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

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

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

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

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

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

15.8 – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

a) Assegurado 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 praticado 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 2002;

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

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

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

15.8.9 - Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com as necessidades da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, por meio da emissão de **Autorização de Fornecimento**.

16 - DO PRAZO, FORMA, LOCAL DE ENTREGA E VIGÊNCIA DA ATA,

16.1 - O prazo, forma, local de entrega e vigência da Ata de Registro de Preços será conforme **ANEXO I**.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

16.2 - Os preços ofertados permanecerão fixos e irrevogáveis.

17 - PAGAMENTO

17.1 - O prazo para pagamento será até 30 (trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal

17.2 - 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.

18 – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

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

19 - DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 - 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 nº 8.666/93 e art.18 do Decreto Federal nº 3.555/00, disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

19.2 - 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.

19.3 - 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.

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

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

19.5 - 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.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

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

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

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

19.9 - 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.

19.10 - 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).

19.11 - O(a) pregoeiro(a) e sua Equipe de Apoio, atenderá(ão) aos interessados no horário de 8 h às 16 h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, por correio eletrônico: licitacao@avare.sp.gov.br; ou ainda, pessoalmente **por escrito**, no Departamento de Licitações, localizado na Praça Juca Novaes, 1169, Centro, Avaré/SP, para mais esclarecimentos.

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

19.13 - Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do(a) pregoeiro(a) em contrário.

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

19.15 - **Do edital, se não houver competidor enquadrado como ME (Microempresa) ou EPP (Empresa de Pequeno Porte) ou Microempreendedor Individual (MEI) nos itens reservados, e não houver licitantes nos itens abertos para todos os tipos de empresa, os itens serão revogados, abrindo-se novo certame para ampla participação.**

Prefeitura da Estância Turística de Avaré (SP), 03 de dezembro de 2021.

JOSIANE APARECIDA MEDEIROS DE JESUS

Secretária Municipal de Educação da Estância Turística de Avaré



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

ANEXO I – FOLHETO DESCRITIVO

SETOR SOLICITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

1 - OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, FORNECIMENTO E ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES, CONFORME ABAIXO:

2 - Das entregas:

2.1 - As entregas serão realizadas **ponto a ponto** nas Unidades Escolares (relação em anexo).

2.2 - O prazo de entrega será de **10 (dez) dias** contados da emissão da Ordem de Fornecimento, respeitando a logística e as quantidades descritas no roteiro de entrega que será enviado junto com a ordem de fornecimento.

2.3 - O fornecedor ficará responsável pela troca dos produtos entregues no prazo de 48 (quarenta e oito) horas da emissão da notificação quando estiverem fora das especificações ou apresentarem defeitos no produto ou nas embalagens.

2.4 - Os funcionários responsáveis pela entrega do produto deverão estar devidamente uniformizados e identificados.

3 - Do transporte:

3.1 - As entregas deverão ser realizadas em veículos refrigerados e contar com mão de obra suficiente para descarga.

3.2 - Para garantir a integridade dos produtos, será exigido que a acomodação da carga respeite as indicações de empilhamento máximo, bem como, o cuidado com produtos/embalagens frágeis.

4 - Do pagamento:

4.1 - O prazo para pagamento será até 30 (trinta) dias após a emissão de Nota Fiscal. É obrigatório constar na Nota Fiscal: Referente ao Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21 – Ata de Registro de Preços nº ___/21 - Autorização de Fornecimento nº ___.

4.2 - **Sempre deverão constar os dados bancários da empresa.**

4.3 - **O CNPJ da Nota Fiscal deverá ser o mesmo da Autorização de Fornecimento.**

5 - Da vigência: deverá ser de **12 (doze) meses.**

6 - Da validade: conforme consta no descritivo de cada item.

7 – Justificativa:

7.1 - Termo Referencial nº 1041/2021: os alimentos contratados serão utilizados na Merenda Escolar das CRECHES do Município.

7.2 – Termo Referencial nº 1038/2021: os alimentos contratados serão utilizados na Merenda Escolar das ESCOLAS do Município.

8 - Das AMOSTRAS:

8.1 – A empresa vencedora deverá enviar pelo menos 01 (uma) amostra do produto em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor,



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

sabor, consistência e textura. Estas amostras, junto com as documentações exigidas, serão analisadas e avaliadas pela Nutricionista do Município.

8.2 – A amostra e a documentação relativa à mesma, deverão ser entregues na Central de Alimentação Municipal – Rua Goiás, nº 2227 – Bairro Braz II– CEP 18.701-110 – Avaré/S.Paulo – Fone: 3733-7015, no prazo máximo e improrrogável de 05 (cinco) dias úteis após o término da disputa de lances.

8.3 – Ficará reprovado o produto com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra.

8.4 – Não serão aceitas amostras sem as identificações.

8.5 – As amostras deverão estar devidamente identificadas, contendo o nome do Licitante, número do processo licitatório e número do item a que se refere à amostra da seguinte maneira:

- a) Nome do concorrente;
- b) Número da licitação;
- c) Número do processo administrativo;
- d) Número do item.

8.6 – Junto com as amostras deverão ser entregues:

8.6.1 – Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa.

8.6.2 – Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da empresa vencedora, expedido pela Autoridade Sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal (cópia autenticada ou original).

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

8.6.4 – Laudo Bromatológico dos alimentos.

8.7 – Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos.

9 – Da metodologia para avaliação da amostra

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

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

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

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

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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

9.2 – O índice de aprovação será obtido levando-se em consideração o percentual de cada característica do produto, sendo que, ÓTIMO é igual a 25%, BOM é igual a 20%, CARACTERÍSTICO é igual a 15%, RUIM é igual a 5% e PÉSSIMO é igual a 0%. (modelo da ficha a ser aplicada, em anexo)

Lote 01 - Cota Principal – Aberto para todos os tipos de empresa

Item	Especificação	Qtd	Un	Custo estimado o unitário	Custo estimado total
01	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - 400 GRAMAS biscoito doce tipo rosquinha de chocolate – composição o produto deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, chocolate em pó, amido de milho, corante orgânico: caramelo iv, fermentos químicos. poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. características físico-química centesimal aproximada gordura trans: 0 g. embalagem: primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. cada unidade deverá conter 400 gramas. secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde	13.500	KG	16,83	227.205,00
02	ARROZ AGULHINHA POLIDO TIPO 01 - 100% GRÃOS NOBRES Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. máximo de 12% de umidade. isento de sujidades e materiais estranhos; composição nutricional por porção de 50g: vct: 180cal, carboidratos 40g, proteínas 3,5g, fibras 0,9g. aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor: próprio. embalagem primária: saco plástico contendo	93.000	KG	6,52	606.360,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	5kg. prazo de validade fabricação: mínima de 360 dias. o produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente.				
03	MACARRÃO COM OVOS - TIPO PARAFUSO - PACOTE 500 GRAMAS macarrão com ovos - tipo parafuso. contendo: farinha de trigo ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. embalagem: filme plástico atóxico de 500 g. composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 291kcal; carboidratos: 60g; proteínas: 8,6g; gorduras totais: 1,7g; gorduras saturadas 0,5g; fibra alimentar: 2,6g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção.	25.500	KG	9,75	248.625,00
04	FUBÁ MIMOSO - 500 GRAMAS fubá de milho, embalagem de 500g. ingredientes: farinha de milho, ferro e ácido fólico (vitamina b9).informação nutricional na porção de 50g: valor calórico máximo de 190 kcal, carboidratos máximo 40g, proteínas mínimo 3g,gorduras totais máximo 1,0g, gorduras saturadas máximo 0g, gorduras trans máximo 0g, fibra alimentar mínimo de 2,0g; sódio máximo 0mg; mínimo de ferro 2,00 mg, mínimo de 75 µg de ácido fólico. embalagem primária: em saco plástico atóxico transparente de 500g	3.450	KG	6,29	21.700,50
05	EXTRATO DE TOMATE - SACHÊ DE 2 QUILOS extrato de tomate preparado com frutos maduros, sem sementes e sem pele. ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. brix 18° (+ ou - 1°) . informações nutricionais porção 30g: valor energético: 20 kcal; carboidratos 4,5g; proteínas 0,6g; fibra alimentar 0,7g; sódio 110mg. embalagem tipo bag pelo líquido 2,0 kg. prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.	30.750	KG	14,21	436.957,50
06	FARINHA DE MILHO AMARELA - 500 GRAMAS farinha de milho amarela. composto por matéria prima de primeira qualidade, sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. informação nutricional na porção de 50g: valor energético 195 kcal; carboidratos 43g; proteínas 3,9g;	1.500	KG	18,91	28.365,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	gorduras totais 0,8g; gorduras saturadas 0g; fibra alimentar 0g; sódio 0mg. embalagem: saco plástico de 500 gramas. prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. o produto deverá estar de acordo com a nta 49 (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde				
07	FEIJÃO CARIOQUINHA - TIPO 1 - PACOTE 1 QUILO feijão carioca: grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. máximo de 15% de umidade. deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. composição nutricional por porção de 60g: vct: 184 kcal, carboidratos 32g, proteínas 14g, fibras 16g, sódio 5mg. aspecto: grãos íntegros, cor: característica, odor: inodoro e sabor: próprio. embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1kg. validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.	36.000	KG	10,76	387.360,00
08	BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL - 1 LITRO Bebida a base de soja sabor original. Embalagem: Primária: Tetra pack ou tetra bick asseptic com 1 litro Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante, contendo 12 frascos. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde	300	LT	10,13	3.039,00
09	MARGARINA VEGETAL COM SAL - 80% Lipídios - POTE 500 GRAMAS Margarina vegetal com sal, 80% lipídios. Embalagem: pote plástico contendo 500g de	9.000	KG	20,41	183.690,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	produto.				
10	LEITE EM PÓ INTEGRAL - 300 GRAMAS Leite em pó integral zero lactose. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente.	150	KG	82,00	12.300,00
11	ÓLEO DE SOJA REFINADO - PET 900 ML óleo de soja refinado, tipo 1, refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. embalagem: frasco tipo pet com 900 ml. validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses.	22.500	FRS	11,71	263.475,00
12	LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO COM VITAMINAS E MINERAIS. Produto constituído por leite em pó integral, com Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Manganês, Magnésio, Flúor, Selênio. Vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, K, PP, B9, Pantotenato de Cálcio e Lecitina de Soja. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente. Características físicas químicas na porção de 26g: Valor Energético 130 kcal. Carboidratos 10g, Proteínas 7g, Gorduras totais 7g, Gorduras saturadas 4g, Gordura Trans 0g, Fibra alimentar 0g, Cálcio 250mg, Ferro 4,2mg, Sódio 99mg, Vitamina A 189mcg, Vitamina C 14mg, Vitamina D 1,5mcg, Vitamina E 3,0mg, Vitamina B1 0,36mg, Vitamina B2 0,39mg, Vitamina B6 0,39mg, Vitamina B12 0,72mcg, Vitamina H 9mcg, Vitamina K 20mcg, Vitamina PP 4,8mg, Vitamina B9 120 mcg, Pantotenato de Cálcio 1,5mg, Cobre 270mcg, Iodo 39mcg, Zinco 2,1mg, Manganês 0,69mg, Magnésio 81mg, Flúor 1,2mg, Selênio 11mcg, Fósforo 323mg, Potássio 294,20 mg. Aspecto: Pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor: característico do produto, Sabor: característico do produto. Embalagem primária: polipropileno aluminizado capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade de 400g.	45.000	KG	49,16	2.212.200,00
13	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO – 400 GRAMAS achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas e minerais; ingredientes: açúcar, cacau em pó,	7.500	KG	16,12	120.900,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	aromatizante, vitaminas e minerais, emulsificante (lecitina de soja). Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 20 g: valor energético 68 kcal, carboidratos 19 g, proteínas 0,75 g, gorduras totais 0 g, ferro 4,2 mg, sódio 3 mg, vitamina A 180 mcg, vitamina C 13 mg, vitamina E 3 mg, vitamina B1 0,36 mg, vitamina B2 0,39 mg, vitamina B5 1,5 mg, vitamina B12 0,72 mg, vitamina B6 0,39 mg, vitamina B3, 72 mcg, niacina 4,8 mg e zinco 2,1 mg. Embalagem primária, filme de polietileno ou metalizado ou lata de folha de flandres capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade para 400 gramas de peso.				
14	SAL REFINADO IODADO - PACOTE 1 QUILO sal refinado extra iodado. ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante. embalagem de 01 kg. validade mínima de 180 dias a partir da entrega.	6.000	KG	3,04	18.240,00
15	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - 400 GRAMAS biscoito doce tipo maisena - composição: o produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido, fermento químico. poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. características físico-química centesimal aproximada gordura trans: 0 g. embalagem: primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. cada unidade deverá conter 400 gramas. secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde	13.500	KG	15,29	206.415,00
16	AÇÚCAR CRISTAL - PACOTE 5 KG açúcar cristal, o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78,	22.500	KG	6,29	141.525,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	<p>resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde; produto processado da cana-de-açúcar com moagem, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. branco de primeira qualidade. não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 05 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. características: cor, odor, sabor e textura característica. reembalados em embalagem secundária de plástico lacrado, pesando até 30 kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. no momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.</p>				
17	<p>VINAGRE DE MAÇÃ - FRASCO 750 ML vinagre de maçã, frasco 750 ml. produto fermentado acético de maçã e conservador ins 224. embalagem primária: frasco plástico de 750 ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. embalagem secundária: caixa de papelão, reforçada e resistente contendo 12 frascos. validade mínima de 10 meses contados da data de fabricação.</p>	3.000	FRS	8,79	26.370,00
18	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - 400 GRAMAS biscoito salgado tipo cream cracker – composição: o produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, fermento químico. poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. características físico-química centesimal aproximada gordura trans: 0 g. embalagem: primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. cada unidade deverá conter 400 gramas. secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. rotulagem: o produto deverá ser</p>	13.500	KG	14,96	201.960,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	rotulado de acordo com a legislação vigente. prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde				
19	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - TIPO AVE MARIA - PACOTE 500 GRAMAS macarrão de sêmola com ovos - tipo ave maria. contendo: farinha de trigo tipo 1 (sêmola do trigo) enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral pasteurizado desidratado e corantes naturais: urucum e cúrcuma, adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. admitindo umidade máxima 13%; composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 279kcal; carboidratos: 59g; proteínas: 8,8g; gorduras totais: 0,8g; fibra alimentar: 1,6g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (res.rdc12/01 anvisa/ms), (res.263/05 anvisa); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela anvisa	6.000	KG	8,96	53.760,00
20	COOKIES INTEGRAIS COM GOTA DE CHOCOLATE - 500 GRAMAS cookies integrais com gotas de chocolate. ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gotas sabor de chocolate, fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, soro de leite em pó, sal, especiarias, fermentos químicos bicarbonato de sódio, pirofosfato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja e aroma artificial de manteiga. características físicas químicas na porção de 30g: valor energético: 124 kcal; carboidratos 19g; proteínas 1,6g; gorduras totais 4,6g; gorduras saturadas 2,6g; gorduras trans 0g; fibra alimentar 1,0g; sódio 132mg. embalagem: pacote com 500 gramas, pelas seguintes embalagens: embalagem primária: filme pet + bopp metalizado,	1.500	KG	51,08	76.620,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	secundaria: caixa de papelão ondulada. validade: mínima de 08 (oito) meses				
21	PÃO DE MEL INTEGRAL COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE AO LEITE farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate ao leite (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol, estabilizador triestearato de sorbitano e aromatizante vanilina), açúcar invertido, fibra de trigo, gordura vegetal, mel, especiarias, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, umectante sorbitol, emulsificante lecitina de soja, aroma artificial de rum, aroma idêntico ao natural de baunilha, conservador propionato de cálcio e acidulante ácido láctico. características físicas químicas na porção de 23g: valor energético: 82 kcal; carboidratos 15g; proteínas 1,1g; gorduras totais 2,0g; gorduras saturadas 1,7g; gorduras trans 0g; fibra alimentar 1,0g; sódio 33mg. embalagem individual contendo 02 unidades, peso aproximado de no mínimo 11 gramas cada unidade, totalizando no mínimo 22 gramas por pacote.	5.625	PCT	3,58	20.137,50
22	CHÁ MATE - CAIXA 250 GRAMAS chá mate, composto basicamente por folhas e talos de erva-mate tostada. embalagem de 250 gramas rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. prazo de validade: mínimo de 18 meses a partir da data de fabricação. não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.	225	CX	8,12	1.827,00
23	ADOÇANTE DIETÉTICO TRADICIONAL LÍQUIDO 100ML	113	FRS	18,50	2.090,50
24	PÓ DE CAFÉ - EMBALAGEM 500 GRAMAS pó de café produto beneficiado, torrado e moído, embalagem a vácuo ou almofada em pacotes com 500 (quinhentos) gramas. a embalagem deverá ser rotulada conforme legislação vigente. a validade mínima deverá ser de 6 meses. no ato da entrega a data de fabricação deve ser recente.	675	KG	41,66	28.120,50



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

25	MACARRÃO PARAFUSO DE SÊMOLA COM VEGETAIS E FEIJÃO – PACOTE DE 500 massa alimentícia com vegetais sem ovos, com colorações amarela, verde, vermelho e marrom, isento de corantes artificiais. contendo: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 291 kcal; carboidratos: 61g; proteínas: 8,5g; gorduras totais: 0,8g; gorduras saturadas: 0g; fibra alimentar: 2,6g; sódio 14mg e isento gorduras trans para a mesma porção. embalagem com 500 gramas	750	KG	17,50	13.125,00
----	--	-----	----	-------	-----------

Valor estimado global do lote 01: R\$ 5.542.367,50 (cinco milhões, quinhentos e quarenta e dois mil, trezentos e sessenta e sete reais e cinquenta centavos).

Lote 02 - Cota Reservada para ME, EPP, MEI

Item	Especificação	Qtd	Un	Custo estimado o unitário	Custo estimado total
01	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - 400 GRAMAS biscoito doce tipo rosquinha de chocolate – composição o produto deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, chocolate em pó, amido de milho, corante orgânico: caramelo iv, fermentos químicos. poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. características físico-química centesimal aproximada gordura trans: 0 g. embalagem: primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. cada unidade deverá conter 400 gramas. secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05	4.500	KG	16,83	75.735,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	meses. o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde				
02	ARROZ AGULHINHA POLIDO TIPO 01 - 100% GRÃOS NOBRES Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. máximo de 12% de umidade. isento de sujidades e materiais estranhos; composição nutricional por porção de 50g: vct: 180cal, carboidratos 40g, proteínas 3,5g, fibras 0,9g. aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor: próprio. embalagem primária: saco plástico contendo 5kg. prazo de validade fabricação: mínima de 360 dias. o produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente.	31.000	KG	6,52	202.120,00
03	MACARRÃO COM OVOS - TIPO PARAFUSO - PACOTE 500 GRAMAS macarrão com ovos - tipo parafuso. contendo: farinha de trigo ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. embalagem: filme plástico atóxico de 500 g. composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 291kcal; carboidratos: 60g; proteínas: 8,6g; gorduras totais: 1,7g; gorduras saturadas 0,5g; fibra alimentar: 2,6g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção.	8.500	KG	9,75	82.875,00
04	FUBÁ MIMOSO - 500 GRAMAS fubá de milho, embalagem de 500g. ingredientes: farinha de milho, ferro e ácido fólico (vitamina b9).informação nutricional na porção de 50g: valor calórico máximo de 190 kcal, carboidratos máximo 40g, proteínas mínimo 3g,gorduras totais máximo 1,0g, gorduras saturadas máximo 0g, gorduras trans máximo 0g, fibra alimentar mínimo de 2,0g; sódio máximo 0mg; mínimo de ferro 2,00 mg, mínimo de 75 µg de ácido fólico. embalagem primária: em saco plástico atóxico transparente de 500g	1.150	KG	6,29	7.233,50
05	EXTRATO DE TOMATE - SACHÊ DE 2 QUILOS extrato de tomate preparado com frutos maduros, sem sementes e sem pele. ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. brix 18° (+ ou -	10.250	KG	14,21	145.652,50



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	1°) . informações nutricionais porção 30g: valor energético: 20 kcal; carboidratos 4,5g; proteínas 0,6g; fibra alimentar 0,7g; sódio 110mg. embalagem tipo bag pelo líquido 2,0 kg. prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.				
06	FARINHA DE MILHO AMARELA - 500 GRAMAS farinha de milho amarela. composto por matéria prima de primeira qualidade, sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. informação nutricional na porção de 50g: valor energético 195 kcal; carboidratos 43g; proteínas 3,9g; gorduras totais 0,8g; gorduras saturadas 0g; fibra alimentar 0g; sódio 0mg. embalagem: saco plástico de 500 gramas. prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. o produto deverá estar de acordo com a nta 49 (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde	500	KG	18,91	9.455,00
07	FEIJÃO CARIOQUINHA - TIPO 1 - PACOTE 1 QUILO feijão carioca: grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. máximo de 15% de umidade. deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. composição nutricional por porção de 60g: vct: 184 kcal, carboidratos 32g, proteínas 14g, fibras 16g, sódio 5mg. aspecto: grãos íntegros, cor: característica, odor: inodoro e sabor: próprio. embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1kg. validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.	12.000	KG	10,76	129.120,00
08	BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL - 1 LITRO Bebida a base de soja sabor original. Embalagem: Primária: Tetra pack ou tetra bick asseptic com 1 litro Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante, contendo 12 frascos.	100	LT	10,13	1.013,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	<p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde</p>				
09	<p>MARGARINA VEGETAL COM SAL - 80% Lipídios - POTE 500 GRAMAS</p> <p>Margarina vegetal com sal, 80% lipídios. Embalagem: pote plástico contendo 500g de produto.</p>	3.000	KG	20.41	61.230,00
10	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL - 300 GRAMAS</p> <p>Leite em pó integral zero lactose. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente.</p>	50	KG	82,00	4.100,00
11	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO - PET 900 ML</p> <p>óleo de soja refinado, tipo 1, refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. embalagem: frasco tipo pet com 900 ml. validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses.</p>	7.500	FRS	11,71	87.825,00
12	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO COM VITAMINAS E MINERAIS. Produto constituído por leite em pó integral, com Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Manganês, Magnésio, Flúor, Selênio. Vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, K, PP, B9, Pantotenato de Cálcio e Lecitina de Soja. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente. Características físicas químicas na porção de 26g: Valor Energético 130 kcal. Carboidratos 10g, Proteínas 7g, Gorduras totais 7g, Gorduras saturadas 4g, Gordura Trans 0g, Fibra alimentar 0g, Cálcio 250mg, Ferro 4,2mg, Sódio 99mg, Vitamina A 189mcg, Vitamina C 14mg, Vitamina D 1,5mcg, Vitamina E 3,0mg, Vitamina B1 0,36mg, Vitamina B2 0,39mg, Vitamina B6 0,39mg, Vitamina B12 0,72mcg, Vitamina H 9mcg, Vitamina K 20mcg, Vitamina PP 4,8mg, Vitamina B9 120 mcg, Pantotenato de Cálcio 1,5mg, Cobre 270mcg, Iodo 39mcg, Zinco 2,1mg,</p>	15.000	KG	49,16	737.400,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	<p>Manganês 0,69mg, Magnésio 81mg, Flúor 1,2mg, Selênio 11mcg, Fósforo 323mg, Potássio 294,20 mg. Aspecto: Pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor: característico do produto, Sabor: característico do produto. Embalagem primária: polipropileno aluminizado capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade de 400g.</p>				
13	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO – 400 GRAMAS achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas e minerais; ingredientes: açúcar, cacau em pó, aromatizante, vitaminas e minerais, emulsificante (lecitina de soja). Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 20 g: valor energético 68 kcal, carboidratos 19 g, proteínas 0,75 g, gorduras totais 0 g, ferro 4,2 mg, sódio 3 mg, vitamina A 180 mcg, vitamina C 13 mg, vitamina E 3 mg, vitamina B1 0,36 mg, vitamina B2 0,39 mg, vitamina B5 1,5 mg, vitamina B12 0,72 mg, vitamina B6 0,39 mg, vitamina B3, 72 mcg, niacina 4,8 mg e zinco 2,1 mg. Embalagem primária, filme de polietileno ou metalizado ou lata de folha de flandres capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade para 400 gramas de peso.</p>	2.500	KG	16,12	40.300,00
14	<p>SAL REFINADO IODADO - PACOTE 1 QUILO sal refinado extra iodado. ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio e antiulectante. embalagem de 01 kg. validade mínima de 180 dias a partir da entrega.</p>	2.000	KG	3,04	6.080,00
15	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - 400 GRAMAS biscoito doce tipo maisena - composição: o produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido, fermento químico. poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. características físico-química centesimal aproximada gordura trans: 0 g. embalagem: primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. cada unidade deverá conter 400 gramas. secundária: caixas de papelão, reforçada,</p>	4.500	KG	15,29	68.805,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde				
16	AÇÚCAR CRISTAL - PACOTE 5 KG açúcar cristal, o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde; produto processado da cana-de-açúcar com moagem, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. branco de primeira qualidade. não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 05 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. características: cor, odor, sabor e textura característica. reembalados em embalagem secundária de plástico lacrado, pesando até 30 kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. no momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.	7.500	KG	6,29	47.175,00
17	VINAGRE DE MAÇÃ - FRASCO 750 ML vinagre de maçã, frasco 750 ml. produto fermentado acético de maçã e conservador ins 224. embalagem primária: frasco plástico de 750 ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. embalagem secundária: caixa de papelão, reforçada e resistente contendo 12 frascos. validade mínima de 10 meses contados da data de fabricação.	1.000	FRS	8,79	8.790,00
18	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - 400 GRAMAS biscoito salgado tipo cream cracker – composição: o produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com	4.500	KG	14,96	67.320,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	<p>ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, fermento químico. poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. características físico-química centesimal aproximada gordura trans: 0 g. embalagem: primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. cada unidade deverá conter 400 gramas. secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde</p>				
19	<p>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - TIPO AVE MARIA - PACOTE 500 GRAMAS macarrão de sêmola com ovos - tipo ave maria. contendo: farinha de trigo tipo 1 (sêmola do trigo) enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral pasteurizado desidratado e corantes naturais: urucum e cúrcuma, adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. admitindo umidade máxima 13%; composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 279kcal; carboidratos: 59g; proteínas: 8,8g; gorduras totais: 0,8g; fibra alimentar: 1,6g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (res.rdc12/01 anvisa/ms), (res.263/05 anvisa); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela anvisa</p>	2.000	KG	8,96	17.920,00
20	<p>COOKIES INTEGRAIS COM GOTA DE CHOCOLATE - 500 GRAMAS cookies integrais com gotas de chocolate. ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal,</p>	500	KG	51,08	25.540,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	gotas sabor de chocolate, fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, soro de leite em pó, sal, especiarias, fermentos químicos bicarbonato de sódio, pirofosfato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja e aroma artificial de manteiga. características físicas químicas na porção de 30g: valor energético: 124 kcal; carboidratos 19g; proteínas 1,6g; gorduras totais 4,6g; gorduras saturadas 2,6g; gorduras trans 0g; fibra alimentar 1,0g; sódio 132mg. embalagem: pacote com 500 gramas, pelas seguintes embalagens: embalagem primária: filme pet + bopp metalizado, secundária: caixa de papelão ondulada. validade: mínima de 08 (oito) meses				
21	PÃO DE MEL INTEGRAL COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE AO LEITE farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate ao leite (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol, estabilizador triestearato de sorbitano e aromatizante vanilina), açúcar invertido, fibra de trigo, gordura vegetal, mel, especiarias, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, umectante sorbitol, emulsificante lecitina de soja, aroma artificial de rum, aroma idêntico ao natural de baunilha, conservador propionato de cálcio e acidulante ácido láctico. características físicas químicas na porção de 23g: valor energético: 82 kcal; carboidratos 15g; proteínas 1,1g; gorduras totais 2,0g; gorduras saturadas 1,7g; gorduras trans 0g; fibra alimentar 1,0g; sódio 33mg. embalagem individual contendo 02 unidades, peso aproximado de no mínimo 11 gramas cada unidade, totalizando no mínimo 22 gramas por pacote.	1.875	PCT	3,58	6.712,50
22	CHÁ MATE - CAIXA 250 GRAMAS chá mate, composto basicamente por folhas e talos de erva-mate tostada. embalagem de 250 gramas rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. prazo de validade: mínimo de 18 meses a partir da data de fabricação. não serão aceitos	75	CX	8,12	609,00



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

	produtos com a data de validade inferior a 05 meses.				
23	ADOÇANTE DIETÉTICO TRADICIONAL LÍQUIDO 100ML	37	FRS	18,50	684,50
24	PÓ DE CAFÉ - EMBALAGEM 500 GRAMAS pó de café produto beneficiado, torrado e moído, embalagem a vácuo ou almofada em pacotes com 500 (quinhentos) gramas. a embalagem deverá ser rotulada conforme legislação vigente. a validade mínima deverá ser de 6 meses. no ato da entrega a data de fabricação dever ser recente.	225	KG	41,66	9.373,50
25	MACARRÃO PARAFUSO DE SÊMOLA COM VEGETAIS E FEIJÃO – PACOTE DE 500 massa alimentícia com vegetais sem ovos, com colorações amarela, verde, vermelho e marrom, isento de corantes artificiais. contendo: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 291 kcal; carboidratos: 61g; proteínas: 8,5g; gorduras totais: 0,8g; gorduras saturadas: 0g; fibra alimentar: 2,6g; sódio 14mg e isento gorduras trans para a mesma porção. embalagem com 500 gramas	250	KG	17,50	4.375,00

Valor estimado global do lote 02: R\$ 1.847.443,50 (hum milhão, oitocentos e quarenta e sete mil, quatrocentos e quarenta e três reais e cinquenta centavos)

Os objetos deverão ser de boa qualidade

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

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 ou MEI, nos itens reservados e na cota principal em itens iguais, deverá ser adotado para contratação o menor valor ofertado para o item.

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

Obs: As empresas deverão especificar em sua proposta a especificação, marca e/ou nome do fabricante e valores, a sua falta acarretará a desclassificação.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

Observação: Marca (quando esta for de fabricação própria, deverá mencionar neste campo “Marca Própria”, visando o princípio da não identificação do licitante nesta fase, posteriormente na proposta reajustada deverá conter a marca, cuja verificação do atendimento às especificações será verificada.

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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

ANEXO II – DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO

Conforme Art. 26 do Decreto nº 10.024/2019: Os documentos relativos à habilitação, deverão ser **exclusivamente cadastrados na plataforma até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública (até a abertura da sessão pública) - (ANEXO II e III)**, sob pena de inabilitação. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já anexados no sistema, serão encaminhados **VIA E-MAIL** para **licitacao@avare.sp.gov.br** no **prazo de 02 (duas) horas**, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada (quando estes forem cópia simples), observado os prazos legais pertinentes.

OBSERVAÇÃO: OS DOCUMENTOS CUJOS CAMPOS NÃO CONSTEM NA PLATAFORMA, DEVERÃO SER ANEXADOS NO CAMPO “OUTROS DOCUMENTOS”.

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, em se tratando de sociedade empresária;
- c)** Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;
- 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 em se tratando de sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

a.1 - Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

2 – PARA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ).
- b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.
- c)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa, relativa a Tributos Federais e Dívida Ativa da União.
- d)** Prova de Regularidade de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado.
- e)** Certidão Municipal referente aos Tributos Mobiliários.
- f)** Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS.
- g)** 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.

Observação: A prova de regularidade deverá ser feita por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa. Considera-se Positiva com efeitos de Negativa a Certidão de que conste a existência de créditos não vencidos; em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora; ou cuja exigibilidade esteja suspensa por moratória, ou depósito de seu



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

montante integral, ou reclamações e recursos, nos termos das leis reguladoras do processo tributário administrativo ou concessão de medida liminar em mandado de segurança.

3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

a1) Havendo registro de processo de recuperação judicial, deverá a licitante que nesta hipótese incorrer, apresentar o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, para fins de sua habilitação neste item, de acordo com a Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

4 – DECLARAÇÕES EXIGIDAS

4.1 - Declarações subscritas por representante legal da licitante, elaboradas em papel timbrado, conforme modelo mostrado no Anexo III deste edital, atestando que:

a) Declaração que está 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).

b) Declaração que conhece e concorda com todos os termos do pregão em epígrafe e cumpre plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos pelo Edital, nos termos de Lei nº 10.520/02. Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação (Lei nº 10.520/02);

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

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

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

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

g) A empresa, no uso de suas atribuições legais, vem declarar, para fins de participação de processo licitatório, sob as penas da Lei, de que atende ao artigo 9º da Lei de Licitações no que infere ao vínculo de eventuais Servidores Públicos desta Municipalidade à empresa.

5 - DISPOSIÇÕES GERAIS



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

- 5.1.** Os documentos para fins de habilitação deverão ser apresentados em formato digital, preferencialmente autenticados digitalmente, constando o selo digital com a indicação do sítio eletrônico para a verificação da veracidade das informações, nos termos da Lei Federal nº 8.935/94.
- 5.2.** Os documentos digitalizados e não autenticados, anexados no sistema pelo interessado, terão valor de cópia simples.
- 5.3.** O licitante vencedor deverá, **no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, contado da data da sessão pública virtual, encaminhar os documentos de habilitação e proposta reajustada em original ou por cópia autenticada, na hipótese do item “**4.2**”, sob pena de inabilitação, se prejuízo da aplicação das penalidades previstas no ato convocatório.
- 5.4.** Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.
- 5.5.** Quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital, a comprovação das informações será realizada mediante a apresentação dos documentos originais não digitais.
- 5.6.** Os documentos apresentados digitalmente são de responsabilidade do interessado, que responderá nos termos da legislação civil, penal e administrativa por eventuais inconsistências ou fraudes.
- 5.7.** Os documentos obtidos via sítios eletrônicos deverão ser apresentados em formato digital, sendo verificada sua autenticidade nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões.
- 5.8.** Todos os documentos anexados na plataforma, que necessitem de assinaturas deverão ser assinados originalmente ou por certificado digital, sob pena de inabilitação.
- 5.9.** Não serão aceitos documentos emitidos após a data da sessão pública.
- 5.10.** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos exigidos no edital.
- 5.11.** 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.
- 5.12.** 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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

aceitação das certidões, quando emitidas através da Internet, fica condicionada à verificação de sua validade e dispensam a autenticação.

5.13. 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.

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

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

Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

Art. 42. Nas licitações públicas, a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

Art. 43. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 272/21 – MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ/SP

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

a) Declaramos que estamos sob o regime de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, para efeito do disposto na Lei Complementar nº 123/06. (quando a empresa se enquadrar como ME e EPP).

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

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

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

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

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

g) A empresa, no uso de suas atribuições legais, vem declarar, para fins de participação de processo licitatório, sob as penas da Lei, de que atende ao artigo 9º da Lei de Licitações no que infere ao vínculo de eventuais Servidores Públicos desta Municipalidade à empresa.

(Local e Data)

(Responsável legal e assinatura)

OBS: Considerando o princípio da economicidade, caso falte informações quanto as declarações, esta poderá ser sanada pelo licitante ainda na sessão pública, assegurando-lhe um prazo de 30 (trinta) minutos para tal.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

ANEXO IV – Modelo - CARTA PROPOSTA READEQUADA

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

À Prefeitura da Estância Turística de Avaré.

Prezados Senhores,

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 272/21 – Pregoeira e Equipe de Apoio – Carta Proposta de Fornecimento.

1 - Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos Itens abaixo discriminados, conforme Anexo I (**descrever os itens do lote e o valor que a empresa ganhou**), que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

Lote xx - Cota Principal – Aberto para todos os tipos de empresa

Item	Especificação	Qtd	Un	Valor Unitário	Valor Total

Valor Global do lote xx: R\$ _____ (_____)

Lote xx - Cota Reservada para ME, EPP, MEI

Item	Especificação	Qtd	Un	Valor Unitário	Valor Total

Valor Global do lote xx: R\$ _____ (_____)

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE: (dados obrigatórios)

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ENDEREÇO COMERCIAL/TELEFONE:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA:

E-MAIL INSTITUCIONAL:

REPRESENTANTE (Responsável pela assinatura do contrato)

CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE:

CPF:

DATA DE NASCIMENTO:

ENDEREÇO RESIDENCIAL/TELEFONE:

E-MAIL PESSOAL:



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

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 do item.

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

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

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

Prazo e local de entrega: conforme o 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 DO PROPONENTE

Obs: Rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo Representante Legal da empresa.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 272/21 – MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ – SP

TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL (licitante)

AUTORIZAÇÃO PARA REPRESENTAÇÃO EM PREGÕES

Autorização para Representação em Licitações

Nome:

Endereço:

Bairro: Cidade:

CNPJ/CPF:

Inscrição estadual:

Telefone comercial:

E-mail:

Representante legal:

CPF: RG: Telefone:

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

São responsabilidades do Licitante:

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

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

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

- I. declarar que conhece e atende as condições de habilitação previstas no Edital;
- II. apresentar lance de preço;
- III. apresentar manifestação sobre os procedimentos adotados pelo (a) pregoeiro (a);
- IV. solicitar informações via sistema eletrônico;
- V. interpor recursos contra atos do(a) pregoeiro(a);
- VI. apresentar e retirar documentos;



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

- VII. solicitar e prestar declarações e esclarecimentos;
- VIII. assinar documentos relativos às propostas;
- IX. emitir e firmar o fechamento da operação; e
- X. praticar todos os atos em direito admitidos para o bom e fiel cumprimento do presente mandato, que não poderá ser substabelecido.

Corretora:

Endereço:

CNPJ:

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

Local e data

(assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

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

Indicação de Operadores (licitante direto)

Licitante:

CNPJ:

Operadores

1 Nome:

CPF: Função:

Telefone: Celular:

Fax: E-mail:

2 Nome:

CPF: Função:

Telefone: Celular:

Fax: E-mail:

O Licitante reconhece que:

I. a Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à Bolsa nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;

II. o cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela Bolsa, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;

III. a perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à Bolsa, para o necessário bloqueio de acesso; e

IV. o Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros.

Local e data: _____

(assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

ANEXO VII – MINUTA DA ATA DE REGISTRO

ATA DE REGISTRO Nº ____/21

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

Aos ____ dias do mês de ____ de dois mil e vinte e um, nesta cidade de Avaré, Estado de São Paulo, de um lado a **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o número 46.634.168/0001-50, situada na Praça Juca Novaes, 1.169, representada pela Secretária Municipal de Educação, **JOSIANE APARECIDA MEDEIROS DE JESUS**, brasileira, casada, portadora da Cédula de Identidade RG nº 12.804.746 e inscrita no CPF/MF sob nº 084.187.478-62, residente e domiciliada na cidade de Avaré/SP – de ora em diante denominado **ORGÃO GERENCIADOR** e de outro lado a empresa _____, cadastrada no CNPJ sob o número ____/____-__, e Inscrição Estadual nº _____, com sede na _____, ____ - _____ - CEP _____ - _____/____ e telefone (____) _____, representada pelo Senhor _____, _____, _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____/____ e inscrito no CPF/MF sob o número _____-__, residente e domiciliado na cidade de _____/____ – de ora em diante denominada **DETENTORA**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/93 e Lei nº 10.520/02, Lei Municipal nº 395 de 04 de dezembro de 2002 e Decreto Municipal nº 2.795/2011:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 - Nos termos do **Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21**, de **16 de dezembro de 2021**, fica a empresa _____, responsável pela Ata de Registro de Preços para prestação de serviços de transporte, distribuição, fornecimento e entregas de gêneros alimentícios, ponto a ponto nas Unidades Escolares, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, sendo:

Lote xx - Cota Principal – Aberto para todos os tipos de empresa

Item	Especificação	Qtd	Un	Valor Unitário	Valor Total

Lote xx - Cota Reservada para ME, EPP, MEI

Item	Especificação	Qtd	Un	Valor Unitário	Valor Total

Os objetos deverão ser de boa qualidade

CLÁUSULA SEGUNDA – DA SUJEIÇÃO AO EDITAL E SEUS ANEXOS

2.1 - A contratada ratifica sua sujeição a todas as exigências do Edital de **Pregão Eletrônico nº 272/21**, que constitui parte integrante desta Ata de Registro de Preços, junto com a proposta



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

vencedora, exceto no que esta última vier a contrariar as normas especificadas nos instrumentos da contratante.

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

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

3.2 – O valor global da Ata de Registro de Preços é de R\$ _____ (_____).

3.3 – O valor da Ata de Registro de Preços permanecerá fixo e irreeajustável até o final deste.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

4.1 - O prazo para pagamento será até 30 dias após a emissão de Nota Fiscal. É obrigatório constar na Nota Fiscal: **Referente ao Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21 – Ata de Registro de Preços nº ___/21 - Autorização de Fornecimento nº ___.**

4.1.1 - O CNPJ da Nota Fiscal deverá ser o mesmo da Autorização de Fornecimento.

4.1.2 - Sempre deverão constar os dados bancários da empresa.

4.2 – As aquisições decorrentes desta Ata de Registro de Preços serão formalizados por intermédio da Autorização de Fornecimento, com base nas condições estabelecidas no Edital do **Pregão Eletrônico n.º 272/21** e cláusulas complementares acordadas entre as partes.

CLÁUSULA QUINTA – DAS ENTREGAS/TRANSPORTE/VIGÊNCIA/VALIDADE DO PRODUTO

5.1 – Das entregas:

5.1.1 - As entregas serão realizadas **ponto a ponto** nas Unidades Escolares (relação em anexo).

5.1.2 - O prazo de entrega será de **10 (dez) dias** contados da emissão da Ordem de Fornecimento, respeitando a logística e as quantidades descritas no roteiro de entrega que será enviado junto com a ordem de fornecimento.

5.1.3 - O fornecedor ficará responsável pela troca dos produtos entregues no prazo de 48 (quarenta e oito) horas da emissão da notificação quando estiverem fora das especificações ou apresentarem defeitos no produto ou nas embalagens.

5.1.4 - Os funcionários responsáveis pela entrega do produto deverão estar devidamente uniformizados e identificados.

5.2 - Do transporte:

5.2.1 - As entregas deverão ser realizadas em veículos refrigerados e contar com mão de obra suficiente para descarga.

5.2.2 - Para garantir a integridade dos produtos, será exigido que a acomodação da carga respeite as indicações de empilhamento máximo, bem como, o cuidado com produtos/embalagens frágeis.

5.3 - Vigência: deverá ser de **12 (doze) meses**.



5.4 – Validade do produto: conforme consta no descritivo de cada item.

CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES E SANÇÕES PELO INADIMPLEMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.7 - 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.

6.8 - 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.

6.9 - 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.

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

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

§ 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.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

§ 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.

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

6.12 - 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, a fim 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.

6.13 - A multa prevista no artigo anterior será:



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

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.

6.14 - 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 **6.4**, considerando-se a mora, nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido no "caput" deste item.

6.15 - 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.

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

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

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

CLÁUSULA NONA – DA TRANSFERÊNCIA DA RESPONSABILIDADE

9.1 - 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**, por meio da emissão de **Autorização de Fornecimento**.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

9.3 - A Ata de Registro de Preços é um compromisso de fornecimento firmado pelo licitante vencedor e tem características de compromisso para futura contratação, que será 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 nº 272/21 – Processo nº 464/21** a qualquer outra empresa, no seu todo ou em parte.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO GESTOR E FISCAL DA ATA DE REGISTRO

10.1 - A responsável pela gestão desta Ata de Registro será a Secretária Municipal de Educação, JOSIANE APARECIDA MEDEIROS DE JESUS, solicitante do objeto referente a esta licitação.

FISCAL DA ATA DE REGISTRO

NOME: JOÃO ABÍLIO DAMIANO

CARGO: Encarregado da Central de Alimentação Escolar

CPF: 054.879.118-00

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Assegurados o contraditório e a ampla defesa, a(s) empresa(s) detentora(s) terá(o) seu Registro de Preços cancelado, nas condições estipuladas do Edital do **Pregão Eletrônico n.º 272/21 – Processo nº 464/21**, quando:

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

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

11.1.3. Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aquele praticado no mercado;

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

11.1.5. 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 2002;

11.1.6. 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;

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

11.2.1 - 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 SEGUNDA

Este termo contratual fica vinculado ao edital de licitações referente ao **Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21**.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

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



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

13.2 – 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.

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

13.4 – A Detentora deverá cumprir integralmente o disposto neste Edital.

13.5 – Entregar o bem licitado em sua totalidade (conforme quantidades contidas nas Autorizações de Fornecimento), sendo que a entrega deverá ser realizada no endereço e prazo mencionados no **Anexo I** deste Edital.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA

A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer Secretaria, Almojarifado 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 ela não relacionado, conforme a Lei nº 2.216, de 22 de junho de 2.018, publicado em 22 de junho de 2.018.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI 13.709/2018.

17.1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

17.2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especiais os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis - repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei nº13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

17.3. As partes responderão administrativa e judicialmente, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Pregão Eletrônico nº 272/21 – Processo nº 464/21

decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD.

17.4. Em atendimento ao disposto na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD, o CONTRATANTE, para execução de serviço objeto deste contrato, tem acesso aos dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como: número do CPF e do RG, endereço eletrônico, e cópia do documento de identificação.

17.5. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD, e, se comprometem a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção de dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

17.6. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO DE ELEIÇÃO

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

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

Prefeitura da Estância Turística de Avaré, aos ___ de _____ de 2.021

JOSIANE APARECIDA MEDEIROS DE JESUS

Secretária Municipal de Educação da Estância Turística de Avaré

Órgão Gerenciador

Detentora(s)

Testemunhas:

Nome _____ Nome _____
RG _____ RG _____



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

ANEXO I

Modelo da ficha a ser aplicada:

	Item avaliado:	Observações:
Aparência	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Odor	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Sabor	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Consistência/Textura	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
ÍNDICE DE ACEITAÇÃO		

DAS ESPECIFICAÇÕES

ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO – 400 GRAMAS

1 - Especificação: Achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas e minerais; Ingredientes: Açúcar, Cacau em pó, Aromatizante, Vitaminas e Minerais, Emulsificante (Lecitina de Soja). Devera conter na sua informação nutricional na porção de 20g: Valor energético 68 kcal, Carboidratos 19g, Proteínas 0,75g, Gorduras totais 0g, Ferro 4,2mg, Sódio 3mg, Vitamina A 180 mcg, Vitamina C 13mg, Vitamina E 3mg, Vitamina B1 0,36mg, Vitamina B2 0,39mg, Vitamina B5 1,5mg, Vitamina B12 0,72mcg, Vitamina B6, 0,39mg, Vitamina B3 72mcg, Niacina 4,8mg e Zinco 2,1mg. Embalagem primária: Filme de polietileno ou metalizado ou lata de folha de flandres capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade para 400 gramas de peso.

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas,



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Vitaminas, Minerais.

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas);
- Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 --Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

AÇUCAR CRISTAL

1 - Especificação: Açúcar Cristal, o produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde; produto processado da cana-de-açúcar com moagem, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. branco de primeira qualidade. não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 05 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. características: cor, odor, sabor e textura característica. reembalados em embalagem secundária de plástico lacrado, pesando até 30 kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. no momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) mese. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Sacarose, Umidade

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas);
- Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica:Corante (Ausência ou presença).

2.2 - -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

Adoçante Dietético ASSUGRIN Tradicional Líquido 100ml

ARROZ AGULHINHA POLIDO TIPO 01 - 100% GRÃOS NOBRES.

1 **ESPECIFICAÇÃO:** Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Máximo de 12% de umidade. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180cal, Carboidratos 40g, Proteínas 3,5g, Fibras 0,9g. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg.Prazo de validade Fabricação: mínima de 360 dias. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente.

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO.O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Lipídios, Umidade, % de Grãos Inteiros.

Microbiológicas:Contagem total Padrão, Coliformes Fecais a 35 °, Clostrídios Sulfito redutores 44°C, Coliformes Fecais a 45 °, Bolores e Leveduras, Salmonellasp, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas);
- Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 --Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

2.3 - Certificado de Classificação de grãos, emitido por empresa credenciada junto ao ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, no original ou cópia autenticada. A fim de comprovar as seguintes informações:

a) Arroz: Máximo de 12% de umidade, até 1,89% de quebrados e quirera, com no máx. 0,01% de quirera, até 0,3% de manchados e picados, até 0,2% de rajados.

Os certificados deverão corresponder aos lotes das amostras.

BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – 400 GRAMAS

1 – Especificações: Biscoito doce tipo maisena - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto.

Características Físico-química centesimal aproximada

Gordura trans: 0 g.

Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas.

Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.

O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá **apresentar juntamente com as amostras:**

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) mese. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas);
- Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 --Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – 400 GRAMAS

1 – Especificações: Biscoito salgado tipo Cream Cracker – Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto.

Características Físico-química centesimal aproximada

Gordura trans: 0 g.

Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas.

Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.

O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas);
- Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 --Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE – 400 GRAMAS

1 - Especificações: Biscoito doce tipo rosquinha de chocolate – Composição o produto deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, chocolate em pó, amido de milho, corante orgânico: Caramelo Caramelo IV, fermentos químicos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto.

Características Físico-química centesimal aproximada

Gordura trans: 0 g.

Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas.

Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.

O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá **apresentar juntamente com as amostras:**

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) mese. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS),



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade.

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas);
- Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 - -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL – 1 LITRO

1 – Especificações: Bebida a base de soja sabor original.

Embalagem: Primária: Tetra pack ou tetra bick aséptico com 1 litro

Secundária: caixas de papelão, reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante, contendo 12 frascos.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.

O produto deverá estar de acordo com a nta decreto 12.486 de 20/10/78, resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;

PÃO DE MEL INTEGRAL COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE AO LEITE.

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate ao leite (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol, estabilizador triestearato de sorbitano e aromatizante vanilina), açúcar invertido, fibra de trigo, gordura vegetal, mel, especiarias, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, umectante sorbitol, emulsificante lecitina de soja, aroma artificial de rum, aroma idêntico ao natural de baunilha, conservador propionato de cálcio e acidulante ácido láctico. Características físicas químicas na porção de 23g: Valor energético: 82 kcal; Carboidratos 15g; Proteínas 1,1g; Gorduras totais 2,0g; Gorduras Saturadas 1,7g; Gorduras trans 0g; Fibra Alimentar 1,0g; Sódio 33mg.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Embalagem individual contendo 02 unidades, peso aproximado de no mínimo 11 gramas cada unidade, totalizando no mínimo 22 gramas por pacote.

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade.

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 --Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

COOKIES INTEGRAIS COM GOTAS DE CHOCOLATE – 500 GRAMAS

1 – Especificações: Cookies integrais com gotas de chocolate. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gotas sabor de chocolate, fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, soro de leite em pó, sal, especiarias, fermentos químicos bicarbonato de sódio, pirofosfato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja e aroma artificial de manteiga. Características físicas químicas na porção de 30g: Valor energético: 124 kcal; Carboidratos 19g; Proteínas 1,6g; Gorduras totais 4,6g; Gorduras Saturadas 2,6g; Gorduras trans 0g; Fibra Alimentar 1,0g; Sódio 132mg. Embalagem: pacote com 500 gramas, pelas seguintes embalagens: embalagem primária: Filme PET + BOPP metalizado, Secundária: Caixa de papelão ondulada. Validade: mínima de 08 (oito) meses

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade.

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas);
- Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 --Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

CHÁ MATE – CAIXA 250 GRAMAS

1 – Especificações: Chá mate, composto basicamente por folhas e talos de erva-mate tostada. Embalagem de 250 gramas

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Prazo de validade: mínimo de 18 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.

EXTRATO DE TOMATE – 2 QUILOS

1 – Especificações: Extrato de Tomate preparado com frutos maduros, sem sementes e sem pele. Ingredientes: Polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° (+ ou - 1°) . Informações nutricionais porção 30g: Valor Energético: 20 kcal; Carboidratos 4,5g; Proteínas 0,6g; Fibra Alimentar 0,7g; Sódio 110mg. Embalagem tipo bag pelo líquido 2,0 kg.

Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, fibra alimentar, Sódio, Brix.

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 - Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

FARINHA DE MILHO AMARELA – 500 GRAMAS

1 – Especificações: Farinha de milho amarela. Composto por matéria prima de primeira qualidade, sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas.

Informação Nutricional na porção de 50g: Valor Energético 195 kcal; Carboidratos 43g; Proteínas 3,9g; Gorduras Totais 0,8g; Gorduras Saturadas 0g; Fibra Alimentar 0g; Sódio 0mg. Embalagem: Saco plástico de 500 gramas.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.

O produto deverá estar de acordo com a nta 49 (decreto 12.486 de 20/10/78), resoluções rdc nº 259/2002 e resolução nº 38 de 16/07/09 fnde;

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar, Sódio, umidade.

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas);
- Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 --Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

FUBÁ MIMOSO – 500 GRAMAS

1 – Especificações: Fubá de milho, embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico (vitamina B9). Informação Nutricional na porção de 50g: valor calórico máximo de 190 kcal, Carboidratos maximo 40g, proteínas mínimo 3g, Gorduras totais maximo 1,0g, Gorduras Saturadas maximo 0g, Gorduras Trans maximo 0g, Fibra alimentar minimo de 2,0g; Sódio maximo 0mg; mínimo de ferro 2,00 mg, mínimo de 75 µg de ácido fólico. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico transparente de 500g.

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá **apresentar juntamente com as amostras:**

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatologico expedido há menos de 12 (doze) mese. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar, Sódio, umidade, ferro, cálcio.

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas);
- Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos,



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 --Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

FEIJÃO CARIOQUINHA – TIPO 1 – PACOTE 1 QUILO.

1 - ESPECIFICAÇÃO: FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: VCT: 184 Kcal, Carboidratos 32g, Proteínas 14g, Fibras 16g, Sódio 5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Lipídios, Umidade, % de Grãos Inteiros.

Microbiológicas: Coliformes a 45°, Estafilococos Coagulase Positiva, Salmonella sp.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas);
- Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 - -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

assinada pelo responsável técnico.

2.3 - Certificado de Classificação de grãos, emitido por empresa credenciada junto ao ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, no original ou cópia autenticada. A fim de comprovar as seguintes informações:

- a Feijão: Máximo de 15% de umidade, até 0,85% de manchados, até 0,2% de picados e até 0,2% de quebrados.

Os certificados deverão corresponder aos lotes das amostras

LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTANEO VITAMINADO

1 - Especificações: LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO COM VITAMINAS E MINERAIS. Produto constituído por leite em pó integral, com Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Manganês, Magnésio, Flúor, Selênio. Vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, K, PP, B9, Pantotenato de Cálcio e Lecitina de Soja. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente. Características físicas químicas na porção de 26g: Valor Energético 130 kcal. Carboidratos 10g, Proteínas 7g, Gorduras totais 7g, Gorduras saturadas 4g, Gordura Trans 0g, Fibra alimentar 0g, Cálcio 250mg, Ferro 4,2mg, Sódio 99mg, Vitamina A 189mcg, Vitamina C 14mg, Vitamina D 1,5mcg, Vitamina E 3,0mg, Vitamina B1 0,36mg, Vitamina B2 0,39mg, Vitamina B6 0,39mg, Vitamina B12 0,72mcg, Vitamina H 9mcg, Vitamina K 20mcg, Vitamina PP 4,8mg, Vitamina B9 120 mcg, Pantotenato de Cálcio 1,5mg, Cobre 270mcg, Iodo 39mcg, Zinco 2,1mg, Manganês 0,69mg, Magnésio 81mg, Flúor 1,2mg, Selênio 11mcg, Fósforo 323mg, Potássio 294,20 mg. Aspecto: Pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor: característico do produto, Sabor: característico do produto. Embalagem primária: polipropileno aluminizado capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade de 400g.

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, Umidade, Vitaminas, Minerais.

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos,



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 - -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

2.3 - Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA).

LEITE EM PÓ INTEGRAL – 300 GRAMAS

1 – Especificações: Leite em pó integral zero lactose. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente.

MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - TIPO AVE MARIA – PACOTE 500 GRAMAS.

1- ESPECIFICAÇÃO: Macarrão de sêmola com ovos - tipo Ave Maria. Contendo: farinha de trigo tipo 1 (sêmola do trigo) enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral pasteurizado desidratado e corantes naturais: urucum e cúrcuma, adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. admitindo umidade máxima 13%; Composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 279kcal; carboidratos: 59g; proteínas: 8,8g; gorduras totais: 0,8g; fibra alimentar: 1,6g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (res.rdc12/01 ANVISA/ms), (res.263/05 ANVISA); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá **apresentar juntamente com as amostras:**

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, fibra alimentar, Sódio, Umidade.

Microbiológicas: Coliformes fecais (45º C), EstafilococcusCoagulase positiva, B. cereus, Salmonella sp.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas);
- Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica:Corante (Ausência ou presença).

2.2 - -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

MACARRÃO COM OVOS - TIPO PARAFUSO – PACOTE 500 GRAMAS.

1- ESPECIFICAÇÃO: Macarrão com ovos - tipo Parafuso. contendo: Farinha de trigo ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. Embalagem: filme plástico atóxico de 500 g. Composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 291kcal; carboidratos: 60g; proteínas: 8,6g; gorduras totais: 1,7g; gorduras saturadas 0,5g; fibra alimentar: 2,6g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção.

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, fibra alimentar, Sódio, Umidade.

Microbiológicas: Coliformes fecais (45° C), Estafilococcus Coagulase positiva, B. cereus, Salmonella sp.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas);
- Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica:Corante (Ausência ou presença).

2.2 - -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

MACARRÃO PARAFUSO DE SÊMOLA COM VEGETAIS E FEIJÃO – PACOTE DE 500

1- ESPECIFICAÇÃO: Massa alimentícia com vegetais sem ovos, com colorações amarela, verde, vermelho e marrom, isento de corantes artificiais. Contendo: Farinha de trigo com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 291 kcal; carboidratos: 61g; proteínas: 8,5g; gorduras totais: 0,8g; Gorduras Saturadas: 0g; fibra alimentar: 2,6g; Sódio 14mg e isento gorduras trans para a mesma porção.

Embalagem com 500 gramas

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá **apresentar juntamente com as amostras:**

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, fibra alimentar, Sódio, Umidade.

Microbiológicas: Coliformes fecais (45° C), EstafilococcusCoagulase positiva, B. cereus, Salmonella sp.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

2.2 - -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

MARGARINA VEGETAL COM SAL – 80% Lipídios – POTE 500 GRAMAS



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

1 - Especificações: Margarina vegetal com sal, 80% lipídios. Embalagem: pote plástico contendo 500g de produto.

ÓLEO DE SOJA REFINADO - PET 900 ML.

1 - ESPECIFICAÇÃO: Óleo De Soja Refinado, tipo 1, Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses.

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Vitaminas, gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Gorduras monoinsaturadas, Gorduras poli-insaturadas, Fibra Alimentar, Sódio, Índice de Refração, Índice de saponificação, Índice de Iodo, Ponto de Fumaça, Índice de Acidez, Índice de Peróxido, Sabão (mg/kg oleato de sódio), Matéria Volatil a 105 °C, Fósforo (mg/kg), Matéria Insaponificável (%), Arsênio, Cádmio, Chumbo.

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica:Corante (Ausência ou presença).

2.2 - -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

SAL REFINADO IODADO - PACOTE 1 QUILO.

1 - ESPECIFICAÇÃO: Sal refinado extra iodado. Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiemectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

2 - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa vencedora deverá apresentar juntamente com as amostras:

2.1 - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises:

Físico-Químicas: Umidade, Iodo, Cloreto de Sódio (substância seca), Substância insolúvel em água, Cálcio, Magnésio, Sulfato.

Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellas, Staphylococcus aureus.

Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas)

Análises Sensoriais / Organolépticas:Aspecto, Cor, Odor, Sabor

Análise Toxicológica:Corante (Ausência ou presença).

2.2 - -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.

PÓ DE CAFÉ – EMBALAGEM 500 GRAMAS.

1 - ESPECIFICAÇÃO: Pó de café Produto beneficiado, torrado e moído, embalagem a vácuo ou almofada em pacotes com 500 (quinhentos) gramas. A embalagem deverá ser rotulada conforme legislação vigente. A validade mínima deverá ser de 6 meses. No ato da entrega a data de fabricação deve ser recente.

VINAGRE DE MAÇÃ – FRASCO 750 ML

1 - ESPECIFICAÇÃO: Vinagre de maçã, frasco 750 ml. Produto fermentado acético de maçã e conservador ins 224. Embalagem primária: Frasco plástico de 750 ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçada e resistente contendo 12 frascos. Validade mínima de 10 meses contados da data de fabricação.

2.1 - -Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO BÁSICO - EMEBs

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO / BAIRRO	TELEFONE
EMEB PROFESSORA ALZIRA PAVÃO	Travessa São Judas, nº 90. Bairro São Judas – CEP: 18.705-570	3733-7016
EMEB DONA ANNA NOVAES DE CARVALHO	Rua Paraná, nº 2.155. Bairro Brás - CEP: 18.701-020	3733-5353
EMEB PROFESSOR CARLOS PAPA	Rua Zico de Castro, nº 1235. Bairro Jardim Tropical – CEP: 18.702-440	3733-7311
EMEB PROFESSORA CELINA V.D. BRUNO	Avenida da Constelação, s/n. Balneário Costa Azul – CEP: 18.703-897	3731-9150
EMEB PROFESSOR CLARINDO MACEDO	Rua Dorita, nº 222. Bairro Jardim Paineiras – CEP: 18.705-710	3733-7019
EMEB DUÍLIO GAMBINI	Praça Padre Paulo Roberto Justino, nº 34. Bairro Duílio Gambini – CEP: 18.706-809	3733-8109
EMEB PROFESSORA ELIZABETH JESUS DE FREITAS	Rua São Cristovão, nº 77. Bº Jd. São Judas Tadeu – CEP: 18.705-470	3733-9448
EMEB PROFESSOR ERUCE PAULUCCI	Rua Professor Amorim, nº 950. Bairro Vila Martins IV – CEP: 18.702.364	3733-7778
EMEB PROFESSORA EVANI ELAINE BATTOCHIO CASOLATO	Rodovia Municipal km. 30, s/n. Bairro Ponte Alta – CEP: 18.700-900	3711-2211



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO / BAIRRO	TELEFONE
EMEB FAUSTO DOS SANTOS RODRIGUES	Rua Dona Lolita, nº 761. Bairro Jardim Paraíso – CEP: 18.702-592	3732-7541
EMEB PROFESSOR FLÁVIO NASCIMENTO	Rua Dr. Bastos Cruz, nº 2400. Bairro Vila Martins II – CEP: 18.701-580.	3733-5333
EMEB JOSÉ REBOUÇAS DE CARVALHO	Rua Avelino Fernandes, nº 70. Bº Jd. Santa Elisabeth IV – CEP: 18.702-560	3733-7018
EMEB PROFESSORA LICÍNIA DE OLIVEIRA GUAZZELLI	Praça Benedito Rotelli, nº 2.200. Bairro Brás - CEP: 18.701-223	3732-8998
EMEB MANECO DIONÍSIO	Praça Juca Novaes, nº 1141. Bairro Centro – CEP: 18.705-023	3733-9001
EMEB MARIA NAZARETH ABS PIMENTEL	Avenida João Manoel Fernandes, nº 400. Bairro Camargo – CEP: 18.708-857	3732-8686
EMEB PROFESSORA MARIA THERESA DE OLIVEIRA PICALHO (DONDOCA)	Rua Santos Dumont, nº 1910. Bairro Brabância – CEP: 18.703-000	3733-7017
EMEB MOACYR PARISE CORRÊA	Rua Antonio Quintiliano Teixeira, nº 400. Bairro Barra Grande – CEP: 18.700-970	3733-6688
EMEB NORMA LÍLIA PEREIRA	Rua Maria Joaquina Fonseca Pereira, nº 525. Bairro Santa Mônica – CEP: 18.706541	3733-4308



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO / BAIRRO	TELEFONE
EMEB ORLANDO CORTEZ	Rua Francisco Medaglia, nº 32. Bairro Vila Operária – CEP: 18.703-772	3733-8246
EMEB SALIM ANTONIO CURIATI	Rua Dr. Antonio Ferreira Inocêncio, nº 394. Bairro Vila Martins – CEP: 18.701-510	3733-9599
EMEB PROFESSORA SULEIDE MARIA DO AMARAL BUENO	Avenida Getúlio Vargas, nº 636. Bairro Cidade Vila Jardim – CEP: 18.703-180	3733-4306
EMEB ULISSES SILVESTRE	Rua Júlio Jacob da Rocha, nº 71. Bairro Vera Cruz – 18.708-780.	3731-9665
EMEB PROFESSOR VICTOR LAMPARELLI	Rua Padre Maurício, nº 958. Bairro Jussara Maria – CEP: 18.706-090	3732-2342
EMEB PROFESSORA ZAINY ZEQUI DE OLIVEIRA	Rua Carlos Ramires, nº 101. Bairro Alto – CEP: 18.706-000	3733-9099



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CEIS

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO / BAIRRO	TELEFONE
CEI ADALGISA DE ALMEIDA WARD	Praça Virginia Ferezin D'Agostini, s/n. Bairro Brasil Novo – CEP: 18.703-640	3733-2613
CEI ANA SOARES DE OLIVEIRA	Avenida Emílio Figueiredo, nº 185 - Bairro Jardim Tropical – CEP: 18.702-622	3731-1441
CEI CAMILA NEGRÃO DA CUNHA RIBEIRO	Rua Vital Pereira de Andrade, nº 555 Bairro São Judas – CEP: 18.700-620	3732-2013
CEI DONA ANTÔNIA DA SILVA DIAS	Rua Antonio Quintiliano Teixeira, nº 400. Bairro Barra Grande – CEP: 18.700-970	3733-6688
CEI DONA CAROLINA PUZZIELLO	Avenida Dico Mercadante, nº 889. Bairro Jardim Paineiras – CEP: 18.705-690	3732-0699
CEI DONA BIDUNGA	Rua Pedro Camilo de Souza, nº 383. Bairro Vila Jardim – CEP: 18.703-586	3733-3050
CEI GERALDO BENEDETE	Rua Almirante Barroso, nº 111. Bairro Vila Martins II – CEP: 18.701-470	3732-0902
CEI PROFESSORA JANDIRA PEREIRA	Rua Professor Joaquim Arnez, s/n. Bairro Jardim Vera Cruz – CEP: 18.708-811	3733-9798
CEI JOSÉ MARIA PORTO	Avenida Três Marias, nº 450. Bairro Três Marias – CEP: 18.708-040	3733-1946



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO / BAIRRO	TELEFONE
CEI MARIA ISABEL DOMINGUES LEAL	Rua Benedicta Notturmi Martins, nº 51. Bº Egídio Martins da Costa – CEP: 18.700-900	3733-4522
CEI MARIA LÚCIA BATISTETTI MARTINS RODRIGUES	Rua Saul Bertolaccini, nº 445. Bº Pq. Santa Elizabeth IV – CEP: 18.702-410	3733-3442
CEI MAURÍCIA VILAS BOAS DELAZARI ALVES	Rua João Caetano Schimidt, nº 55. Bairro Residencial Camargo – CEP: 18.709-001	3733-5363
CEI NADIME CHIBANI MARQUES	Rua Antonio de Jesus, nº – B. Jardim Presidencial	3711-2211
CEI OLGA GIRARDI DE BRITO	Rua Ioió de Freitas, nº 1315. Bairro Jardim Presidencial – CEP: 18.706-600	3732-7826
CEI SÃO BENEDITO	Rua São Cristóvão, nº 430. Bairro São Judas – CEP: 18.705-470.	3733-6559

UNIDADES

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO / BAIRRO	TELEFONE
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Rua Goiás, 2227 Braz II – CEP: 18.701-210	3733-7015