PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL - REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2018

PROCESSO Nº 052/2018

1 – PREÂMBULO

1.1 - **A PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA** torna público para conhecimento dos interessados que na sala de reunião do Setor de Licitações, localizada na Praça Armando de Salles Oliveira, nº 200, Laranjal Paulista/SP, será realizada licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, relacionados no ANEXO I,** o qual será processado de acordo com o que determina a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto Municipal nº 2.135 de fevereiro 2006, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações e a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2.006 e 147/2014, além das cláusulas e condições constantes neste Edital e seus respectivos Anexos.

1.2 - Os documentos referentes ao **CREDENCIAMENTO**, e os envelopes **nº 1 - "PROPOSTA"** e **nº 2 -"DOCUMENTAÇÃO"** serão recebidos pelo Pregoeiro, no Setor de Licitações, localizado na Praça Armando de Salles Oliveira, nº 200 - Centro **até as 09h00min do dia 25/04/2018**. A sessão pública dirigida pelo Pregoeiro se dará no mesmo dia e horário, na Sala de Reuniões do Paço Municipal 10 de Outubro, sito à Praça Armando de Salles Oliveira, nº 200 — Laranjal Paulista/SP, nos termos das legislações supracitadas, deste edital e dos seus anexos.

1.3 - Integram este ato convocatório os seguintes ANEXOS:

I – TERMO DE REFERÊNCIA;
II – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DOSDOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO;
III – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA (OPCIONAL);
IV – MODELO DE PROCURAÇÃO;
V – MODELO DE DECLARAÇÃO – cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
VI - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (ME ou EPP);
VII - MINUTA DA ATA PREGÃO PRESENCIAL REGISTRO DE PREÇOS.
VIII –TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO – TCE/SP

2 – DO OBJETO E DO PREÇO

2.1 - O objeto da presente licitação tem por objetivo o **REGISTRO DE PREÇOS** de diversos gêneros alimentícios para Merenda Escolar, relacionados no **ANEXO I – TERMO DEREFERÊNCIA**, visando aquisições futuras em 2018 pela Secretaria Municipal da Educação do Município de Laranjal Paulista.

2.2. Os proponentes 1º classificados deverão enviar no prazo de 24horas a contar do término da sessão publica de disputa, amostras e documentação técnica dos produtos, nas especificações constantes do ANEXO I, na Cozinha Piloto Municipal, sita à Rua Giampaulo Cherubino, nº 445, no Município de Laranjal Paulista/SP.

2.2.1. As amostras deverão estar em embalagem original não violada, acompanhada da documentação técnica solicitada contendo relação dos produtos e documentos, que deverão ser identificadas com o nome da licitante, bem como o nº do processo licitatório e do pregão-registro de preços.

2.2.2. As amostras e documentação técnica dos licitantes 1º classificados serão analisadas pela Nutricionista da Cozinha Piloto Municipal, a qual será emitido um atestado de aprovação/reprovação dos produtos.

2.2.3. Em caso de rejeição da amostra de um ou mais itens do 1º classificado, a licitante será desclassificada, sendo convocado o 2º colocado e assim sucessivamente, até apuração do vencedor.

2.3 **-** Os valores apurados pela Administração correspondem à média dos preços praticados no mercado e foram apurados para efeito de estimar-se o valor do objeto em licitação, não vinculando as concorrentes, que poderão adotar outros que respondam pela competitividade e economicidade de sua proposta, atendidos os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.

3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Somente poderão participar da presente licitação as licitantes que atenderem às disposições deste edital.

3.2 - Será vedada a participação:

3.2.1 – De empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com os órgãos e entidades da Administração Pública em geral, nos termos do artigo 87, IV da Lei 8.666/93;

3.2.2 – De quem estiver sob processo de concordata ou falência;

3.2.3 – De empresas suspensas temporariamente de participar em licitação e impedidas de contratar com a Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista e quaisquer de seus órgãos descentralizados, nos termos do artigo 87, III da Lei 8.666/93; e

3.2.4 – Sob a forma de consórcio.

4 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO

4.1 – Todos os licitantes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por intermédio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

4.2 - O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

4.2.1 - Instrumento público de procuração com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do licitante, com prazo de validade em vigor;

4.2.2 - Instrumento particular de procuração nos moldes do Anexo IV, com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome do licitante, acompanhado de cópia de seu contrato social ou estatuto, no caso de Sociedade Anônima, e dos documentos de eleição de seus administradores;

4.2.3 - Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado de empresa licitante, cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição dos administradores.

4.3 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de um licitante no presente certame, sob pena de exclusão sumária das representadas.

4.4 - A ausência do representante credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão do licitante por ele representado, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

4.5 - Os documentos supra referidos poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada e serão retidos, pelo Pregoeiro, para oportuna juntada no processo administrativo pertinente à presente licitação.

4.6 - Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados.

4.7 – No ato do credenciamento deverão ser apresentadas, conforme o caso, as seguintes declarações, condições essencial para participação no certame licitatório:
4.7.1 - **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, de acordo com modelo contido no Anexo II ao presente Edital. **A referida declaração deverá estar fora dos envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2(Habilitação).**

4.7.2 – A licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que desejar gozar dos benefícios da Lei Complementar 123/06 e 147/2014 deverá DECLARAR, sob as penas da Lei, enquadramento de MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme modelo constante no Anexo VI. O referido documento deverá estar fora dos envelopes nº 1 (Habilitação) e nº 2 (Proposta).

4.8 - Em seguida proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação, em envelopes separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

ENVELOPE Nº 1
EDITAL DE PREGÃO – REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2018
PROPOSTA DE PREÇO
RAZÃO SOCIAL / CNPJ

ENVELOPE Nº 2
EDITAL DE PREGÃO – REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2018
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL / CNPJ

5 - DA PROPOSTA DE PREÇO

5.1 - Acompanha este ato convocatório, **FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA (OPCIONAL) – ANEXO III,** que o licitante preencherá e inserirá no envelope nº 01.

5.2 – Deverão estar consignados na proposta:
a) indicação completa da licitante, razão social, endereço completo, fone, e-mail, CNPJ;
b) Número do processo e do Pregão;
c) Especificação e identificação completa dos produtos ofertados (nos moldes do ANEXO I - (TERMO DE REFERÊNCIA), constando inclusive marca;
d) indicação obrigatória do preço expresso em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso;
e) Conter os preços unitários e totais de cada item, fixos e irreajustáveis, expressos em números, na moeda corrente nacional, (R$), com no máximo 02 (duas) casas decimais, sendo desprezadas as demais, junto ao qual considerar-se-ão inclusas todas e quaisquer despesas incidentes sobre o objeto licitado (tributos, fretes, encargos de qualquer natureza, dentre outros).
f) indicação do representante legal que firma a proposta e sua assinatura.

5.3 - Cada concorrente deverá computar, no preço que cotará, todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes das legislações trabalhista, fiscal e previdenciária a que se sujeita.

5.4 - Os preços registrados deverão ser equivalentes aos praticados no mercado, na data da apresentação da proposta.

5.5 - O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da sua apresentação.

5.6 - Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço aqueles que foram apurados previamente pela Administração com base nos preços de mercado, desclassificando-se as propostas cujos preços sejam manifestamente inexeqüíveis (art. 40 X e 48 II e parágrafos, da Lei Federal nº 8.666/93).

5.7 - Os preços registrados permanecerão fixos e irreajustáveis, salvo hipóteses de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro nos termos da alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, que deverá ser comprovado pelo Contratado, mediante apresentação de planilha decomposição de custos e deferido pela Contratante.

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

5.8 - A apresentação da proposta implicará, por si só, na aceitação tácita de todas as cláusulas deste edital e dos termos da Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto Municipal nº 2.135 de 21 de fevereiro de 2.006 e da Lei Federal nº 8.666/93, no que couber, e demais normas suplementares aplicáveis.

6 - DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

6.1 – Para efeitos de habilitação, **todos** os licitantes, **inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte**, deverão apresentar os seguintes documentos:

6.1.1- **HABILITAÇÃO JURÍDICA**, conforme o caso:

6.1.1.1- Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, sendo que as sociedades por ações apresentarão também os documentos de eleição de seus administradores;

6.1.1.1.1- Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações e/ou da respectiva consolidação, conforme legislação em vigor;

6.1.1.2- Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

6.1.1.3- Os documentos relacionados no item 6.1.1.1 **não** precisarão constar do **Envelope n° 2 – Habilitação** se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

7.1.2 - **REGULARIDADE FISCAL**

7.1.2.1- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

7.1.2.2- Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, conforme ocaso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

7.1.2.3- Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

7.1.2.3.1- Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

7.1.2.4- Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social – INSS mediante a apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito **ou** CPD-EN - Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;

7.1.2.5 - Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação da CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

7.1.2.6 - Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei 12.440/11.

7.1.2.7- A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato**; (LC nº 123, art. 42)

7.1.2.7.1 - As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, **deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;** (LC nº 123, art. 43, caput).

7.1.2.7.2- Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **cinco dias úteis**, **a contar da publicação da homologação 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**; (LC nº 123, art. 43, § 1º)

7.1.2.7.3 - A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 7.1.2.7.2,implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes **para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º,inciso XXIII, da Lei 10.520/02, ou revogar a licitação** (LC n° 123. art. 43, § 2º).

7.1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA

7.1.3.1- Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, cuja pesquisa tenha sido realizada em data não anterior a 180 (cento e oitenta) dias da data prevista para a apresentação dos envelopes.

7.1.3.2. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei ou balanço de abertura para o caso de empresa recém constituída, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

7.1.3.2.1 - Entende-se por "último exercício social já exigível" aquele para o qual já se esgotou o prazo de apresentação do Balanço a Receita Federal.

7.1.3.2.2 - O Balanço Patrimonial e as demonstrações Contábeis, bem como o Balanço de Abertura (para o caso de empresas recém constituídas), deverão estar devidamente registrados na Junta Comercial ou no Cartório de Registro competente da sede ou domicilio da licitante, assinados por Contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade, acompanhados dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário do qual foram extraídos.

7.1.3.2.3 - As empresas que utilizam a escrituração contábil digital deverão apresentar o Balanço Patrimonial e Demonstrativo de Resultado do ultimo exercício social exigível, acompanhado dos Termos de Abertura e Encerramento (relatório gerado pelo SPED), Recibo de Entrega do Livro Digital na Receita Federal.

7.1.3.2.4 - Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar no 123/2006 (Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) NAO ESTAO dispensadas da apresentação do Balanço Patrimonial.

7.1.4 - QUALIFICAÇÃO TECNICA

7.1.4.1- **QUALIFICAÇÃO OPERACIONAL**

7.1.4.1.1- Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s), necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual se indique que a empresa já prestou os serviços;

7.1.5 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

7.1.5.1- Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme o modelo anexo V;

7.2 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

7.2.1 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos Membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação.

7.2.2. Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** e substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

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

7.2.4 - Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se fora filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

7.2.5 - Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta nos itens 6.1.1 a 7.1.5;

7.2.6 - A entrega de documento de habilitação que apresente falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto nos itens 7.1.2.3 a 7.1.2.6.

7.2.7- O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta na Internet junto aos ***sites*** dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

8 - DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DA LICITAÇÃO

8.1- No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 4.

8.2- Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **envelopes nº. 1 e nº. 2,** contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

8.3- O julgamento será feito pelo critério de **menor preço POR ITEM,** observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital;

8.4- Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências essenciais deste edital e seus anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas na própria sessão pelo licitante, por simples manifestação de vontade de seu representante.

8.5 - Na hipótese de desclassificação de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

8.6 - As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

8.6.1- Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

8.6.2- Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

8.6.3 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços;

8.6.3.1- O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

8.7- Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

8.8 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

8.9 - Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos (LC n° 123, art. 44, caput):

8.9.1- Entende-se por **empate** aquelas situações em que os preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5 %** (cinco por cento) superiores ao melhor preço apresentado; (LC n° 123, art. 44, § 2º)

8.9.2- A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta; (LC n° 123, art. 45, inc. I)

8.9.2.1- Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de **5** (cinco) **minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão; (LC n° 123, art. 45, § 3º)

8.9.2.2- Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.9.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta; (LC n° 123, art. 45, inc. III)

8.9.2.3 – Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer seu direito de cobertura da proposta de menor valor, serão convocadas as remanescentes que se enquadrarem no limite disposto no item 8.9.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito. (LC n° 123, art. 45, inc II)

8.9.2.4- O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

8.9.3- Uma vez exercido o direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, observados os limites e a forma estabelecidos neste edital, não sendo apresentada por elas proposta de preço inferior, será declarada a melhor proposta de preço aquela originalmente vencedora da fase de lances. (LC n°123, art. 45, § 1º)

8.10 - Após a fase de lances, serão classificadas, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 8.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

8.11- Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.

8.12- O Pregoeiro poderá negociar com o autor do lance de menor valor com vistas à redução do preço ofertado.

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

8.13 - Havendo negociação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço negociado, decidindo motivadamente a respeito.

8.14 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições de habilitação estipuladas neste Edital;

8.14.1- Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto no item 7.1.2.3 a 7.1..26.

8.14.2- A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada;

8.14.3 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será **inabilitado**.

8.15- Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame;

8.15.1- Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

8.16 - Da sessão pública deste Pregão, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos praticados, ao qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de apoio e licitantes presentes.

8.17- O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

8.18. No caso de divergência entre as propostas com relação à média dos frascos (ex. ml ou gr) o Pregoeiro fará as conversões necessárias para que o preço apresentado seja o mesmo para todos.

9 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DAHOMOLOGAÇÃO

9.1- Com antecedência superior a **dois dias úteis** da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão.

9.2- As impugnações devem ser protocoladas na sede da Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista, dirigidas ao subscritor deste Edital.

9.2.1- Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

9.3- A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

9.4 - Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir da declaração do vencedor para a apresentação das razões por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

9.4.1- A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;

9.4.2- Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente;

9.4.3 - Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de registro de Preços;

9.4.4. A Ata de Registro de Preços será formalizada, com observância das disposições do Decreto Municipal nº 2.135 de 21 de fevereiro de 2.006, e será subscrita pela autoridade que assinou/rubricou o Edital.

9.4.5. Será Registrado o menor preço por ITEM.

9.4.6. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

9.4.7- As razões de recurso deverão ser protocolizadas, no prazo supra, junto ao Setor de Protocolo, no endereço indicado no preâmbulo do presente edital, nos dias úteis, das 09h00min as16h00min, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.

10. DO REGISTRO DE PREÇOS

10.1. A melhor proposta terá seu preço registrado em seu valor unitário, mediante a formalização de ata de registro de preços.

10.2. A Secretaria Municipal de Administração convocará o adjudicatário para, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis a contar da data de adjudicação e homologação, assinar a Ata de Registro de Preços, cuja minuta integra este Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preços, podendo, ainda, sujeitar-se às penalidades estabelecidas neste edital.

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

.10.3. O prazo para a assinatura da Ata poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Secretaria Municipal de Administração.

10.4. O detentor da Ata não se eximirá das penalidades correspondentes, na hipótese de inexecução contratual.

10.5. A existência do preço registrado não obriga o Município de Laranjal Paulista a firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurada à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

10.6. Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro dos Preços, as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações.

10.7.- Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura da ata, a **regularidade fiscal,** no prazo de **cinco dias úteis**, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital;
10.7.1- Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.9.1;

10.7.2- Na hipótese de nenhuma microempresa e empresa de pequeno porte atender aos requisitos deste Edital, será convocada outra empresa na ordem de classificação das ofertas, com vistas à contratação.

10.8 - A empresa contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

10.9 - A Administração poderá obrigar o Contratado a corrigir ou substituir, à suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se verificar incorreções relacionados à quantidade e qualidade dos produtos contratados.

10.10 - O contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as conseqüências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela lei e neste ato convocatório.

10.11 - A Administração poderá suprimir ou acrescer o objeto do contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, I e § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

10.12 - O foro do contrato será o da Comarca de Laranjal Paulista/SP.

11- DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

11.1. O prazo de validade do Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação da respectiva Ata.

11.2. O cancelamento do registro de preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no Decreto Municipal nº 2.135 de 21 de fevereiro de 2.006.

12 – DAS CONTRATAÇÕES, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGADO OBJETO DA LICITAÇÃO

12.1. Os fornecedores de bens incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer os produtos nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata, sendo observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos 73 a 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

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

12.3. Para instruir a formalização da Nota de Empenho, o fornecedor do bem, deverá providenciar e encaminhar ao órgão contratante, no prazo de 02 (dois) dias úteis a partir da datada convocação, certidões negativas de débitos para com o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), sob pena de a contratação não se concretizar.

12.4. Se as certidões anteriormente apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro estiverem dentro do prazo de validade ou puderem ser atualizadas pela Internet, o fornecedor ficará dispensado da apresentação das mesmas.

12.5 - O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, de acordo com as necessidades, de segunda à sexta-feira, exceto feriados, no "MÁXIMO", até as 14,00 horas, a partir de Maio de 2.018, na Cozinha Piloto Municipal, sito à Rua Giampaulo Cherubino, nº 445, no Município de Laranjal Paulista-SP, em até **05 (cinco)** dias corridos, contados a partir da solicitação do pedido, nas quantidades e condições estipuladas no momento da aquisição e nas especificações estabelecidas nos **Anexos I** deste edital.

12.6 - A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita no local indicado no item 12.5, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

12.7. Serão rejeitadas no recebimento, os produtos fornecidos com especificações diferentes das constantes do ANEXO I, e das marcas informadas na proposta e amostras, que se encontrarem com embalagens com diversos formatos e tamanhos diferentes, defeituosas, inadequadas, abertos ou danificados e também fora do prazo de validade, devendo a licitante fazer a reposição dos mesmos, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sujeitando-se as Penas aplicáveis previstas na cláusula 14.3.

12.7.1. Os produtos, objetos desta licitação, deverão obedecer as Normas do Código de Defesa do Consumidor.

13 – OBRIGAÇÕES DA EMPRESA DETENTORA DA ATA

13.1 – Arcar com todos os custos decorrentes dos transportes dos materiais até os locais de entrega.

13.2 – Arcar com todas as despesas relativas aos tributos incidentes sobre o objeto deste edital, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos previstos em lei.

13.3 – Indicar um preposto, com poderes para representar a empresa detentora da ata, em tudo o que se relacionar com o fornecimento.

14 - DA FORMA DE PAGAMENTO

14.1 - Os pagamentos serão efetuados com 25 (vinco e cinco) dias, contados da apresentação da nota fiscal/fatura e entrega dos produtos.

14.2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em até 25 dias após a data de sua apresentação válida.

14.3 - O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada ou diretamente na Tesouraria da Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista.

14.4 - No caso de atraso no pagamento, por culpa da Prefeitura, fica estipulada a correção monetária pelo índice do INPC (IBGE) entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento.

15 - DAS SANÇÕES

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

a) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;
b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

15.2 - O atraso injustificado na execução do serviço, compra ou obra, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará o contratado à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:
a) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia; e
b) atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.

15.3 - Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes penalidades:
a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou
b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

15.4 - A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis.

15.5 - Pela não-regularização da documentação de comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, no prazo previsto no subitem 7.1.2.7.2 deste edital, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao licitante multa equivalente a 2% (dois por cento) do valor estimado de contratação do objeto, cominada com a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02; (LC nº 123, art. 43, § 2º).

15.6 - O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis contados da data da intimação do interessado.

15.7 - O valor das multas será recolhido aos cofres da municipalidade, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

16 – DA REVISÃO DE PREÇOS

16.1. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de conseqüências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, para a justa remuneração dos serviços, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

16.2. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

16.3. Na hipótese da empresa detentora da Ata solicitar alteração de preço (s), a mesma terá que justificar o pedido, através de planilha detalhada de custos, acompanhada de documento (s) que comprove(m) a procedência do pedido, tais como: lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição de produtos, etc.

16.4. Na hipótese de solicitação de revisão de preços pela empresa detentora da Ata, esta deverá comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro, em prejuízo da Municipalidade.

16.5. Fica facultado ao Contratante realizar ampla pesquisa de mercado para subsidiar, em conjunto com a análise dos requisitos dos itens anteriores, a decisão quanto à revisão de preços solicitada pela empresa detentora da Ata.

16.6. A eventual autorização da revisão de preços será concedida após a análise técnica e jurídica do Contratante, porém contemplará os serviços realizados a partir da data do protocolo do pedido no Protocolo Geral do Contratante.

16.6.1. Enquanto eventuais solicitações de revisão de preços estiverem sendo analisadas, a empresa detentora da Ata não poderá suspender a execução dos serviços e os pagamentos serão realizados aos preços vigentes.

16.6.2. A empresa detentora da Ata deverá, quando autorizada a revisão dos preços, lavrar Termo Aditivo com os preços revisados sem juros e correção monetária, em relação aos serviços realizados após o protocolo do pedido de revisão.

17 - DAS INFORMAÇÕES

17.1 - As informações administrativas relativas ao presente certame poderão ser obtidas junto ao Setor de Licitações, por escrito, no endereço indicado no preâmbulo deste instrumento, das 09h00minàs 16h00min, até 48 horas da data marcada para a abertura do certame. As respostas serão encaminhadas via fax a todos os licitantes que retiraram o Edital e farão parte integrante do processo administrativo.

18 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 - Decairá do direito de impugnar os termos do Edital de licitação perante o Setor de Licitações, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil da data fixada para o recebimento das propostas, nos termos do artigo 41 parágrafo 2º da Lei Federal 8.666/93.

18.2 - Caberá ao Pregoeiro e a equipe de Apoio decidir sobre a impugnação.

18.3 - Quando o deferimento da impugnação, implicar alteração do edital, capaz de afetar a formulação das propostas será designada nova data para a realização do certame.

18.4 - A impugnação feita tempestivamente pelo licitante, não o impedirá de participar deste Pregão.

18.5 – Não serão aceitas propostas enviadas via FAC-SÍMILE ou e-mail.

18.6- Não serão aceitos recursos enviados via fac-símile, e-mail ou correio, o qual deverá ser protocolizado junto ao setor competente, exceto termo de renúncia relativo a habilitação e proposta.

18.7 - Os interessados que desejarem cópia integral deste Edital e seus Anexos poderão retirá-los, na Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista, no horário de expediente, através do site:www.laranjalpaulsita.sp.gov.br (link: licitações).

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

18.8 - Fica o licitante ciente que a simples apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital, não podendo invocar nenhum desconhecimento, como elemento impeditivo da formulação de sua proposta ou do perfeito cumprimento do ajuste.

18.9 - A Administração reserva-se o direito de exigir documentação comprobatória do cumprimento de todas as exigências legais provenientes da licitação, bem como a promoção de diligência destinada a esclarecer a instrução do processo (§ 3° do artigo 43 da Lei 8666/93).

18.10 – A apresentação dos envelopes implica aceitação tácita e irrestrita pelo licitante de todas as condições estabelecidas no presente edital e em seus anexos.

18.11. Fica assegurado ao Município de Laranjal Paulista o direito de, por razões de interesse público, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, ou anulá-la por ilegalidade, após o devido contraditório dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

18.12. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e esta Municipalidade não será, em nenhum caso, responsável por estes custos, independentemente do resultado do processo licitatório.

18.13. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

18.14. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, o(a) Pregoeiro(a) poderá fixar aos licitantes o prazo de três dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que os inabilitaram ou desclassificaram.

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

18.16. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se o dia do início e incluir-se o do vencimento e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal no Município de Laranjal Paulista.

18.17. O valor estimado desta licitação será de R$ 2.087.485,60 (dois milhões oitenta e sete mil quatrocentos e oitenta e cinco reais e sessenta centavos).

18.18 - As despesas decorrentes deste certame correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:- 02.03.04 – 08.243.0008.2014 – 33.90.30 – Ficha 101; 02.03.04 – 08.243.0008.2014 – 33.90.30 – Ficha 102; 02.03.04 – 08.243.0008.2014 – 33.90.30 – Ficha 103; 02.03.04 – 08.243.0008.2014 – 33.90.30 – Ficha 104; 33.90.30 – Ficha 105; 33.90.30 – Ficha 106; 33.90.30 – Ficha 107; 33.90.30 – Ficha 108; 33.90.30 – Ficha 109.

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

18.19 - A Prefeitura do Município de Laranjal Paulista poderá, a qualquer tempo, motivadamente, revogar no todo ou em parte a presente licitação.

Laranjal Paulista, 13 de Abril de 2018.

Alcides de Moura Campos Junior
Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO Nº 015/2018

1. JUSTIFICATIVA

1.1. O presente certame que objetiva o **REGISTRO DE PREÇOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR** do Município de Laranja Paulista, considera para realização deste não apenas o fornecimento de todos os gêneros alimentícios a fim de garantir o pleno cumprimento do cardápio planejado, mas também a garantia do transporte adequado a cada grupo de produtos.

1.2. Legislação cujos produtos e fornecimento devem atender:
Resolução FNDE/CD/N. 32, de 10/08/2006, Resolução FNDE/CD nº 38 de 19/08/2008, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013; Nota Técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE 15/01/2014, Nota Técnica nº 02/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, 17/03/2014; IN nº 16 de 23/08/2005, MAPA, IN n.28, de 12/06/2007, MAPA; Resolução RDC n.12, de 02/01/2001 ANVISA/MS, Resolução RDC n.175, de 08/07/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC n.14, de 28/03/2014, ANVISA/MS; Resolução RDC n.259 de 20/09/2002, ANVISA/MS; Resolução RDC n.359 de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC n.360 de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC n.388, de 05/08/1999, ANVISA/MS; Lei n.11265, de 03/01/2006, ANVISA/MS; Lei n.11474, de 15/05/2007, ANVISA/MS; Informe Técnico n.26, de 14 de junho de 2007; Decreto n.6871, de 04/06/2009, MAPA
Decreto n.30.691, de 29/03/1952, RIISPOA; Lei n.1283, de 18/12/1950; IN nº. 68, de 12/12/2006; Portaria n.369, de 04/12/1997- ANVISA; Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013; Decreto n.12486, de 20/10/1978; Resolução - RDC 271 – 22/09/2005 – ANVISA ; IN Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000; IN Nº 83, DE 21/11/2003 – MAPA; RESOLUÇÃO - RDC No- 26, DE 2 DE JULHO DE 2015 e posteriores publicações.

2. OBJETO E FORMA DE EXECUÇÃO

2.1. Aquisição de diversos gêneros alimentícios para Merenda Escolar, conforme especificadas e quantidades abaixo relacionadas:

Item	Produto	Unidade	Qtde	Valor Estimável
1	ARROZ TIPO I: - Arroz tipo I, agulhinha: beneficiado e polido, grãos inteiros. Isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, termos soldado contendo 5Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg.Prazo de validade: mínima de 4 meses.	Pacote de 5kg	4.500	17,81

2	FEIJÃO CARIOQUINHA: Correspondente á variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Isentos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Validade: 06 meses. Embalagem: saco do polietileno atóxico, resistente e termossoldado. Contendo peso liquido de 1 KG. Reembalados em fardos plásticos atóxico. Prazo de validade: mínima de 4 meses.	Pacote	6.500	5,00
3	MAIONESE: Emulsão obtida a partir de ovos e gordura, adicionada de temperos; não poderá conter pimenta. Embalagem primária: frasco de vidro, plástico, TPK ou pouch, atóxico, devidamente lacrado contendo 500g. Embalagem secundária: caixas de papelão com capacidade para até 20kg. Prazo de validade: mínima de 4 meses.	Frascos	250	3,50
4	SAL REFINADO E IODADO - Embalados em saco plástico atóxico com peso líquido de 1 kg.	Pacote	2.000	2,09
5	VINAGRE DE VINHO TINTO - Embalagem descartável de 750 ml, reembalado em caixas de papelão 12 x 750 ml.	Frasco	1000	2,82
6	ÓLEO DE SOJA REFINADO - 100% soja, embalados em garrafas PET de 900ml.	PET	1600	5,28
7	ÓLEO DE SOJA REFINADO - 100% soja, embalados em lata de folhas de flandres com verniz sanitário contendo 18litros.	Lata	150	90,00
8	AÇÚCAR CRISTAL - Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos. Validade: 12 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 5 kg. Reembalados em fardos plásticos, atóxico e resistente.	Pcte 5kg	1.200	13,44
9	OREGANO CHILENO - Produto embalado em pacotes de 500g	Pacote	100	24,20
10	FUBÁ DE MILHO MIMOSO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FOLICO: Produzido com matéria prima sã e limpa, obtida pela moagem do grão de milho. O produto deve estar livre de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Validade: 6 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo até 1 kg. Reembalado em fardos plásticos atóxicos.	Kg	700	3,00
11	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%, acidez 2,5%, mínimo de amido 84% e resíduo mineral fixo 0,2%. Embalagem primária de 500g a 1kg. O produto deverá	Cx de 1kg	80	4,07

	apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
12	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), produzida com matéria prima sã e limpa, livre de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Validade: 6 meses. Embalagem; saco plástico, trançado, atóxico e resistente. Com peso líquido de 25 kg (vide quantidade)	Sacos de 25 kg	450	83,70
13	FARINHA DE MILHO AMARELA - Enriquecida com ferro e ácido fólico, produzida com matérias primas limpa, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Validade: 6 meses. Embalagem; saco plástico com 1kg	Pacote de 1 kg	800	4,12
14	FERMENTO EM PÓ QUIMICO - Embalado em potes plásticos ou latas de folhas de flandres com capacidade para 100g e tampa medidora. Validade: mínima de 6 meses.	Frasco de 100g	150	2,50
15	MILHO VERDE EM CONSERVA - Constituído de grãos inteiros, com tamanho e formas regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal, produzida a partir de matéria prima sãs e limpas. Validade: 12 meses. Embalados em latas de folha de flandres com verniz sanitário e peso líquido de 2 kg, reembalado em caixas de papelão reforçado e identificado com o nome da empresa	Lata de 2 kg	700	13,00
16	ERVILHAS EM CONSERVA - Constituída de ervilhas inteiras, com tamanho e formas regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal, produzida a partir de matéria prima sãs e limpas. Validade: 12 meses. Embaladas em latas de folha de flandres com verniz sanitário e peso líquido de 2 kg, reembalada em caixas de papelão reforçado e identificado com o nome da empresa.	Lata de 2 kg	800	13,00
17	EXTRATO DE TOMATE - produzido com matérias primas sãs e limpas e composição básica de tomate, açúcar e sal. Validade mínima de 6 meses. Embalagem: latas de folha de flandres com verniz sanitário ou pouch peso líquido de 4 a 4,1kg. Reembalado em caixas de papelão reforçado e identificado com o nome da empresa.	Embal. de 4,1kg	1.600	33,00
18	MACARRÃO COM OVOS – PARAFUSO - Enriquecido com ovos e vitaminas, embalados em pacotes de 500 gr e reembalados em fardos de 10 Kg.	Pacotes	12.000	3,99
19	MACARRÃO PARA SOPA – AVE MARIA, PADRE NOSSO Enriquecido com ovos e vitaminas, embalados em pacotes de 500 g e reembalados em fardos de 10 Kg.	Pacotes	5000	3,99
20	MACARRÃO PARA SOPA – LETRINHAS - Enriquecido com ovos e vitaminas, embalados em pacotes de 500 g e	Pacotes	1000	3,99

	reembalados em fardos de 10 Kg.			
21	ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ COM MALTE SABOR AVELÃ. Adicionado com no mínimo 12 vitaminas 4 minerais. Isento de conservantes, corantes e gorduras trans. Contendo cacau solúvel, açúcar mascavo dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso contendo 2 KG; secundária: caixa de papelão ou fardos plásticos contendo oito unidades de 2 KG. Validade: o produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação. INGREDIENTES básicos: Açúcar branco, açúcar mascavo, cacau solúvel em pó, Maltodextrina, Extrato de Malte e Aromatizante idêntico ao natural de avelã. Fortificado com as vitaminas: A, D, B1, B2, PP, Pantotenato de cálcio, B6, C, B12, Ácido Fólico e os minerais: Ferro, Iodo e Zinco. Contém Glúten. Isento de Conservantes. Embalagem:- Primária: saco de polietileno leitoso contendo 2 kg; Secundária:- Caixa de papelão contendo 08 (oito) unidades de 2 kg; COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100 GRAMAS: Lipídios: mínimo de 1,63 g Proteínas: mínimo de 3,73 g Carboidratos: máximo de 85,72 g Fibras: mínimo de 4,30 g Sódio: máximo de 385,18 mg Valor Calórico: máximo de 375,56kcal/1.569,84 kJ ISENTO DE GORDURAS TRANS RENDIMENTO: mínimo de 40 porções de 200ml	Pcte 2kg	400	26,40
22	PÓ P/ PREPARO DE ARROZ DOCE COM MAÇA E CANELA. Adicionado de no mínimo 12 vitaminas e 4 minerais. O arroz deverá ser in natura, de primeira qualidade, separado do pó. Não conter conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em pacote com 2 kg e secundária em caixa com 12 kg. Rendimento aproximado de 35 porções de 200 ml por pacote. Validade: o produto deverá ter validade de 180 dias após a data de fabricação. ISENTO DE GORDURAS TRANS: Não Contém Glúten. Isento de Conservantes.	Pcte2kg	500	30,80
23	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE Produto em pó enriquecido com vitaminas minerais e fonte de fibras. Ingredientes: Açúcar orgânico e/ou leite em pó integral, leite em pó desnatado, maltodextrina, polidextrose, cacau em pó solúvel, aroma idêntico ao natural de brigadeiro, espessante natural goma	Pcte2kg	2500	38,50

	guar., vitaminas A, C, B1, B2, B3, B6 E minerais, Ferro, Cálcio e Zinco. Caseína: mínimo 8 g e lactose correspondente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD, atóxico. Peso liquido de 2 Kg, com comprovada TPVA e TPO2. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Secundária:- seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Validade: mínima de 12 meses.			
24	MISTURA PARA O PREPARO DE OMELETE/OVOS MEXIDOS - Produto em pó constituído por ovo desidratado, amido de milho, gordura, sal, cebola em pó, alho em pó, fermento químico, cúrcuma. Para o preparo deverá ser adicionado somente água. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD, atóxico. Peso liquido de 500 g, com comprovada TPVA e TPO2. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Rendimento aproximadamente 34 porções de 50 g. Validade: mínima de 6 meses.	Pcte 500g	800	24,75
25	PÓ P/ PREPARO DE PURÊ DE BATATA - Pó para preparo de purê de batata com creme de cebola, fibra e parmesão. Adicionado com no mínimo 12 vitaminas e 4 minerais. Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Embalagem primária em pacote com 1 Kg, com rendimento aproximado de 35 porções de 150 gramas por pacote e embalagem secundária em caixas de papelão contendo 6 unidade de 1 kg.	Pacte 1 kg	800	27,66
26	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA DIVERSOS SABORES: (uva, framboesa, morango, abacaxi, limão). Fonte de fibras e enriquecida com vitaminas e minerais. Rendimento: 55 porções de 120 g. Embalagem Primária: saco de poliéster metalizado/PEBD, atóxico. Peso liquido de 1 Kg, com comprovada TPVA e TPO2. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Embalagem Secundária: seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Validade 12 meses.	Pacote	1.000	8,75
27	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DIVERSOS SABORES: Mistura em pó para o preparo de bolo diversos sabores enriquecido com vitaminas e minerais fonte de fibras zero adição de leite. Sabores: chocolate, cenoura com calda de chocolate, fubá, laranja com linhaça. Deverão ter sabor e características de bolo. Não deverá ter corante artificial. Modo de preparo:somente adição de água. Rendimento: aproximadamente 22 porções de 60 g. Deverá seguir todas legislações vigentes, inclusive Resolução 26	Pcte2kg	1.000	35,09

	FNDE. Embalagem Primária: saco de poliéster metalizado/PEBD, atóxico. Peso liquido de 2 Kg, com comprovada TPVA e TPO2. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Embalagem secundária: seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Prazo de validade: mínima de 6 meses.			
28	BISCOITO WAFLES RECHEADO SABOR: MORANGO e CHOCOLATE. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo na sua parte interna um recheio característico do sabor. Livre de gorduras TRANS. Validade: mínima de 6 meses. Embalado em filme composto de polipropileno, bi orientado com peso Líquido de 130 a 220g, reembalados em caixas de papelão reforçadas e identificadas com o nome da empresa.	Pctes	1.000	3,50
29	BISCOITO SABOR LEITE: Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem recheio e sem cobertura. Validade: 12 meses. Embalado em filme composto de polipropileno, bi orientado com peso líquido de 400g, reeembalados em caixas de papelão reforçadas e identificadas com o nome da empresa.	Pcte 400g	1.200	3,50
30	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL: Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem recheio e sem cobertura. Validade: mínima de 6 meses Embalado em filme composto de polipropileno, bi orientado com peso líquido de 400g, reeembalados em caixas de papelão reforçadas e identificadas com o nome da empresa.	Pcte 400g	1.200	3,50
31	MARGARINA SEM SAL - Margarina vegetal sem sal, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Produto registrado no Ministério da Agricultura. Embalados em potes plásticos de 500g. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	POTES 500G	3.000	6,47
32	Leite UHT integral	Cx de 1 litro	20.000	4,39
33	Preparado líquido para refresco de fruta - Sabores: maracujá, acerola, tangerina com goiaba entre outros. Preparado liquido Galão de 5 litros para refresco. Contém: açúcar, acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta e conservante (benzoato de sódio). Prazo de validade: 6 meses. Embalagem 5.000 ml. Rotulagem: conforme legislação vigente. Armazenagem: Temperatura de até 25º C.	Litros	2700	15,00
34	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA - Para lactentes nos 6 primeiros meses de vida, acrescido de DHA/ARA contendo prebióticos. Embalagem contendo no mínimo 800g de	Lata 800g	500	45,00

	produto. Validade 12 meses			
35	FORMULA INFANTIL DE SEGMENTO - Para lactentes de 6 a 12 meses de vida, acrescido de DHA/ARA contendo prebióticos. Embalagem contendo no mínimo 800g de produto. Validade 12 meses	Lata 800g	600	45,00
36	FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE EM PÓ - Em pó para lactentes de 0 a 12 meses de vida, contendo DHA/ARA. Embalagem contendo no mínimo 400g de produto. Validade 12 meses.	Lata 400g	300	45,00
37	CARNE MOÍDA ASSADA E CONGELADA DE BOVINO – IQF - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne Bovina. Não contém glúten. Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 12 kg	kg	10.000	29,80
38	CARNE BOVINA EM CUBOS ou ÍSCAS (patinho) CONGELAMENTO IQF Carne de patinho em CUBOS/ISCAS IQF proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente cortados em CUBOS/ISCAS em equipamento adequado e submetido ao processo de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF). A matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termo soldado contendo até 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20Kg Prazo de validade: mínima de 6 meses quando conservado a temperatura de -12ºC ou mais frio.	kg	18.000	25,30

39	ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE BOVINO - 19g 1 - DESCRIÇÂO DO PRODUTO: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsa desidratada em flocos. Estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. 2 -EMBALAGEM: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Embalagem Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido mínimo de12kg 3 – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS O produto deve apresentar-se totalmente congelado, arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característicos. Validade: mínima de 4 meses	kg	6.000	23,00
40	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO (SASSAMI) 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Filezinho de peito sem osso, sem pele e cartilagem. NÃO CONTÉM GLUTÉN. PRAZO DE VALIDADE: Congelador -4ºC ou mais frio 4 meses Freezer -18ºC ou mais 6 meses EMBALAGEM A embalagem primária deve conter máximo 2kilos do produto e deverá estar em PEBD impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com os alimentos. Lacre por termossoldagem. A embalagem deverá evitar quebra ou deformação do produto. A embalagem secundária deve conter máximo 20 kilos do produto e deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva OU papelão	kg	5.000	14,90

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

	ondulado reforçado resistente ao impacto e ás condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto á contaminação e/ou deterioração. CONDIÇÕES DE TRANPORTE Transportados em caminhões com câmara fria devidamente higienizada após inspeção do Serviço de Inspeção Federal –18ºC.			
41	FILÉZINHO DE FRANGO GRELHADO, TEMPERADO, CONGELADO EM TIRAS:IQF Cortes de frango (filezinho) em tiras, água, fibra vegetal, sal, proteína isolada de soja, estabilizante e regulador de acidez. Não contem glúten. Com registro no SIF/DIPOA. Características de acordo com as legislações vigentes e atender aos itens: a proporção natural 100 gramas. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacre por tempo soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Rótulo de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada por fita gomada, identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade de 10 Kg a 12 Kg.	kg	5.000	26,90
42	SALSICHA TIPO HOT DOG DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar e acordo com a legislação vigente.	kg	5.000	10,20

	CARACTERISTICAS DO PRODUTO GERAIS: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de toucinhos por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de tecidos inferiores tais como pele e cartilagens (constar no laudo). A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. ORGANOLÉPICAS - Aspecto: característico - Cor: característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas - Odor: característico - Sabor: característica - Consistência/Textura: característica FÍSICO-QUÍMICAS: - Amido: máximo de 2,0% p/p - Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) - Umidade: máximo de 65,0% p/p - Gordura: máximo de 20,0% p/p - Proteína: mínimo de 12,0% p/p - Cloreto de sódio: máximo de 2,0% p/p PRAZO DE VALIDADE O produto deve ter validade mínima de 180 dias. EMBALAGEM A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso liquido de 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte			

	ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 24Kg de peso liquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto á contaminação e/ou deterioração.			
43	LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA Descrição do produto: Linguiça calabresa defumada: Carne suína, Carne mecanicamente separada de aves, aromatizante natural, contendo outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Não deve conter glúten. Gorduras totais máxima de 23% e proteína mínima de 15%. Prazo de validade: mínima de 60 dias. Embalagem Primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovactermoformada, tóxica, resistente, transparente, impresso com 1,5 a 2kg do produto para consumo.	kg	1.000	18,88
44	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina de palma, ovo, sal, água e condimentos naturais. Contém glúten. O produto a ser entregue não poderá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagem primária saco de polietileno baixa densidade, atóxica e especifica para alimentos com capacidade de 1kg Embalagem secundária caixa de papelão ondulado, reforçado resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 10kg.	kg	4.000	34,43

2.2 – Período da contratação: a partir da assinatura do contrato, com seu encerramento para 12 (doze) meses.

2.3 – Forma de execução: Os produtos deverão ser entregues parceladamente, de segunda à sexta-feira, exceto feriados, no “MÁXIMO” até às 14:00 horas, de acordo com as necessidades, na Cozinha Piloto Municipal, sita.à Rua Giampaulo Cherubino, nº 445, no Município de Laranjal Paulista, em até 05 (cinco) dias, contados a partir da solicitação do pedido, nas quantidades e condições estipuladas no momento da aquisição e nas especificações estabelecidas no Anexo I deste edital, devendo,conter os seguintes dados:

a) Nome do produto;
b) Fabricante/Distribuidor;
c) Endereço do fabricante/distribuidor;
d) C.N.P.J;
e) Número do registro no órgão oficial regulamentador;

f) Composição do produto;
g) Número do lote;
h) Datas de fabricação e validade;
i) Quantidade;
j) Condições de armazenamento.

2.4 - A empresa contratada será responsável pela entrega dos produtos, devendo para isso disponibilizar pessoal habilitado e transporte com carroceria adequado ao tipo de alimento. O transporte dos produtos perecíveis deverá ser feito em veículos com carroceria fechada, isotérmica, com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual 12.342 - Portaria 15 do Controle de Vigilância Sanitária (CVS) e CVS nº 06 de 17/11/1999 com temperatura mínima de -15º C.

2.5 - A empresa contratada fica responsável por arcar com os custos de laboratório para análise de produtos por ela fornecidos para comprovar as características bem como a qualidade desses produtos, caso isto seja solicitado pela Cozinha Piloto. A Cozinha Piloto determinará quais os laboratórios a serem utilizados para estas análises.

2.6 – Amostras e documentação técnica:

JUSTIFICATIVA: a presente documentação é exigida acompanhando as amostras, a fim de que seja possível o arquivamento junto ao processo das características dos produtos ofertados como amostra, visto que as amostras tem prazos de validade inferiores ao contrato; esta exigência se faz a fim de garantir o fornecimento sem alteração durante toda a execução do contrato. Toda a documentação aqui listada constituem documentos mínimos exigidos pelos órgão fiscalizadores de estabelecimentos fabricantes de alimentos.

2.6.1 As empresas licitantes deverão apresentar em data, horário e local descrito neste edital (item 2.2): 02 (duas) amostras da mesma marca, de todos os itens que compõe o item cotado, em embalagem ORIGINAL, em atendimento as especificações técnicas descritas neste Edital, sendo uma para testes e outra para contra prova. As amostras deverão ser etiquetadas com o nome do licitante, o número do Pregão Presencial e com o número do item.

2.6.2 Os itens que contemplem dois ou mais sabores, deverão ser apresentadas amostra para todos os sabores listados no anexo I.

2.6.3 As amostras NÃO serão devolvidas após a análise.

2.6.4 DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

- FICHA TÉCNICA – em atendimento RES/FNDE.32 DE 10/08/2006, VI – DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PROGRAMA, deverá ser apresentada ficha técnica ORIGINAL ou COPIA AUTENTICADA emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico. O documento deverá abranger as informações: Identificação do produto licitado, Identificação do fabricante (Nome, endereço, telefone), Prazo de

validade, Ingredientes que compõe o produto, Informação nutricional, Modo de preparo, Condições de armazenamento e empilhamento, Empilhamento indicado, Embalagem primária e secundária, Identificação do responsável técnico (nome, registro, assinatura).

- LAUDO BROMATOLOGICO completo e conclusivo, contendo analise física química, microbiológica e organoléptica, expedida por laboratórios oficiais de Universidade Federal, Estadual ou credenciado pela ANVISA ou pelo Ministério da Agricultura.
- REGISTRO DO PRODUTO e do FABRICANTE – apenas para os produtos de competência do Ministério da Agricultura deverá ser apresentado o registro do produto acompanhado do croqui de rótulo aprovado no Ministério da Agricultura/SIF/SISP/SIM, e Registro do estabelecimento fabricante no Ministério da Agricultura/SIF/SISP/SIM.
- ALVARÁ SANITÁRIO DA LICITANTE
- LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DA LICITANTE

2.7 - Da Forma de Analise dos Produtos:
As amostras e a documentação técnica serão analisadas pela equipe técnica da alimentação escolar deste município através de testes sensoriais/organolépticos, sendo que após a análise será emitido um laudo desta análise onde irá constar quais produtos estão classificados e quais estão desclassificados se for o caso e o motivo da desclassificação. O laudo será assinado pela Nutricionista do município e enviado para o setor de licitação que divulgará o resultado para os participantes do edital.

Fazem parte da análise das amostras:

Análise de rendimento: O rendimento do produto será avaliado em relação ao que consta na embalagem, a diluição do produto e em relação ao per capita do produto.

Análise sensorial:
Metodologia: São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor inconsistência/textura conforme as especificações a seguir.

Aparência: É conhecida como um dos quesitos mais marcantes, uma vez que o impacto visual, atribuído geralmente pela cor, exerce uma grande influência na avaliação global do alimento. É fato que muitas vezes, os produtos são prejudicados pela aparência, que pode estar diretamente relacionada com a qualidade; O atributo cor tem influência, também, do grau de maturação, deterioração e identifica o alimento.

Odor e Aroma: Na linguagem comum, odor e aroma são confundidos e usados como sinônimos. Assim, é importante conceituá-los: Odor é a sensação produzida ao se estimular o sentido do olfato, quando certas substâncias voláteis são aspiradas (ABNT, NBR12806; 1993, Modesta, 1991).

Aroma é o odor do alimento que permite a estimulação do sentido do olfato (ABNT, NBR 12806;1993, Modesta, 1991).

O odor é, indiscutivelmente, um dos indicadores de avaliação da qualidade sanitária do alimento, e tem influência direta na aceitação ou recusa do mesmo.

Sabor: É o atributo de um material, alimento ou não, estimulado pelos órgãos sensoriais e que engloba as sensações olfativas, nasais e bucais. Ou seja, o sabor é uma sensação mista, porém unitária, que inclui sensações de gosto (doce, amargo, ácido, salgado), olfativas (frutoso, floral,etc.), e bucais (quente, frio, metálico, pungente, dor, e outras). (Ferreira, 2002, Silva, 2004).

Consistência/Textura: Textura é um atributo físico, perceptível pelos receptores mecânicos, táteis e eventualmente pelos receptores visuais e auditivos. É avaliada pela reação do alimento à pressão para sua deformação (propriedade reológica); engloba, também, as propriedades estruturais (geométricas e de superfície); propriedades residuais (sensações produzidas na boca) e o som, ou seja, certos alimentos produzem sons quando mastigados, e assim, associamos determinados sons à textura.

A Consistência é uma característica de avaliação da textura, que pode ser empregada para definir o “corpo” de uma bebida como também pode ser identificada pelo seu aspecto visual (ABNT, NBR12806; 1993, Modesta, 1991).

2.8 – APROVAÇÃO:

Será considerado APROVADO o licitante que tiver TODOS os itens em atendimento ao exigido neste anexo.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Eu ..... (nome completo), RG nº. ....., representante legal da ..... (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº. **....., DECLARO,** sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Registro de Preços nº. 015/2018, realizado pela Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

RESSALVA: apresenta restrição na documentação de regularidade fiscal, porém, por se tratar de microempresa ou empresa de pequeno porte, opta por participar da licitação e regularizar a documentação no prazo estabelecido no edital, caso apresente a proposta de menor preço, ciente da aplicação das sanções estabelecidas no instrumento convocatório caso não a regularize tempestivamente ( ).

....., ... de ..... de .....

_____

Nome e assinatura do representante
RG nº.....

PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

ANEXO III
FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA (OPCIONAL)

Razão Social:		
Endereço:		
Cidade:	**CEP:**	**Fone/Fax:**
e-mail:		**CNPJ nº**

Item	Produto	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	ARROZ TIPO I: Arroz tipo I, agulhinha: beneficiado e polido, grãos inteiros. Isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, termos soldado contendo 5Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg.Prazo de validade: mínima de 4 meses.	Pacote de 5kg				
2	FEIJÃO CARIOQUINHA: Correspondente á variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Isentos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Validade: 06 meses. Embalagem: saco do polietileno atóxico, resistente e termossoldado. Contendo peso liquido de 1 KG. Reembalados em fardos plásticos atóxico. Prazo de validade: mínima de 4 meses.	Pacote				
3	MAIONESE: Emulsão obtida a partir de ovos e gordura, adicionada de temperos; não poderá conter pimenta. Embalagem primária: frasco de vidro, plástico, TPK ou pouch, atóxico, devidamente lacrado contendo 500g. Embalagem secundária: caixas de papelão com capacidade para até	Frascos				

	20kg. Prazo de validade: mínima de 4 meses.					
4	SAL REFINADO E IODADO embalados em saco plástico atóxico com peso líquido de 1 kg.	Pacote				
5	VINAGRE DE VINHO TINTO Embalagem descartável de 750 ml, reembalado em caixas de papelão 12 x 750 ml.	Frasco				
6	ÓLEO DE SOJA REFINADO 100% soja, embalados em garrafas PET de 900ml.	PET				
7	ÓLEO DE SOJA REFINADO 100% soja, embalados em lata de folhas de flandres com verniz sanitário contendo 18litros.	Lata				
8	AÇÚCAR CRISTAL livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos. Validade: 12 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 5 kg. Reembalados em fardos plásticos, atóxico e resistente.	Pcte5kg				
9	OREGANO CHILENO Produto embalado em pacotes de 500g	Pacote				
10	FUBÁ DE MILHO MIMOSO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FOLICO: Produzido com matéria prima sã e limpa, obtida pela moagem do grão de milho. O produto deve estar livre de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Validade: 6 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo até 1 kg. Reembalado em fardos plásticos atóxicos.	Kg				
11	AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%, acidez 2,5%, mínimo de amido 84% e resíduo mineral fixo 0,2%. Embalagem primária de 500g a 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Cx de 1kg				
12	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina	Sacos de 25kg				

	B9), produzida com matéria prima sã e limpa, livre de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Validade: 6 meses. Embalagem; saco plástico, trançado, atóxico e resistente. Com peso líquido de 25 kg (vide quantidade)					
13	FARINHA DE MILHO AMARELA Enriquecida com ferro e ácido fólico, produzida com matérias primas limpa, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Validade: 6 meses. Embalagem; saco plástico com 1kg	Pacote de 1kg				
14	FERMENTO EM PÓ QUIMICO Embalado em potes plásticos ou latas de folhas de flandres com capacidade para 100g e tampa medidora. Validade: mínima de 6 meses.	Frasco de 100g				
15	MILHO VERDE EM CONSERVA Constituído de grãos inteiros, com tamanho e formas regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal, produzida a partir de matéria prima sãs e limpas. Validade: 12 meses. Embalados em latas de folha de flandres com verniz sanitário e peso líquido de 2 kg, reembalado em caixas de papelão reforçado e identificado com o nome da empresa	Lata de 2kg				
16	ERVILHAS EM CONSERVA Constituída de ervilhas inteiras, com tamanho e formas regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal, produzida a partir de matéria prima sãs e limpas. Validade: 12 meses. Embaladas em latas de folha de flandres com verniz sanitário e peso líquido de 2 kg, reembalada em caixas de papelão reforçado e identificado com o nome da empresa.	Latas de 2kg				
17	EXTRATO DE TOMATE produzido com matérias primas sãs e limpas e composição básica de tomate, açúcar e sal. Validade mínima de 6 meses. Embalagem: latas de folha de flandres com verniz sanitário ou pouch peso líquido de 4 a 4,1kg. Reembalado em caixas de papelão reforçado e identificado com o nome da empresa.	Embal. de 4,1kg				
18	MACARRÃO COM OVOS – PARAFUSO Enriquecido com ovos e vitaminas, embalados em pacotes de 500 gr e reembalados em fardos	Pacotes				

	de 10 Kg.					
19	MACARRÃO PARA SOPA – AVE MARIA, PADRE NOSSO Enriquecido com ovos e vitaminas, embalados em pacotes de 500 g e reembalados em fardos de 10 Kg.	Pacotes				
20	MACARRÃO PARA SOPA – LETRINHAS Enriquecido com ovos e vitaminas, embalados em pacotes de 500 g e reembalados em fardos de 10 Kg.	Pacotes				
21	ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ COM MALTE SABOR AVELÃ. Adicionado com no mínimo 12 vitaminas 4 minerais. Isento de conservantes, corantes e gorduras trans. Contendo cacau solúvel, açúcar mascavo dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso contendo 2 KG; secundária: caixa de papelão ou fardos plásticos contendo oito unidades de 2 KG. Validade: o produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação. INGREDIENTES básicos: Açúcar branco, açúcar mascavo, cacau solúvel em pó, Maltodextrina, Extrato de Malte e Aromatizante idêntico ao natural de avelã. Fortificado com as vitaminas: A, D, B1, B2, PP, Pantotenato de cálcio, B6, C, B12, Ácido Fólico e os minerais: Ferro, Iodo e Zinco. Contém Glúten. Isento de Conservantes. Embalagem:- Primária: saco de polietileno leitoso contendo 2 kg; Secundária:- Caixa de papelão contendo 08 (oito) unidades de 2 kg; COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100 GRAMAS: Lipídios: mínimo de 1,63 g Proteínas: mínimo de 3,73 g Carboidratos: máximo de 85,72 g Fibras: mínimo de 4,30 g Sódio: máximo de 385,18 mg Valor Calórico: máximo de 375,56kcal/1.569,84 kJ ISENTO DE GORDURAS TRANS RENDIMENTO: mínimo de 40 porções de 200ml	Pcte2kg				
22	PÓ P/ PREPARO DE ARROZ DOCE COM MAÇA E CANELA.	Pcte2kg				

	Adicionado de no mínimo 12 vitaminas e 4 minerais. O arroz deverá ser in natura, de primeira qualidade, separado do pó. Não conter conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em pacote com 2 kg e secundária em caixa com 12 kg. Rendimento aproximado de 35 porções de 200 ml por pacote. Validade: o produto deverá ter validade de 180 dias após a data de fabricação. ISENTO DE GORDURAS TRANS: Não Contém Glúten. Isento de Conservantes.					
23	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE Produto em pó enriquecido com vitaminas minerais e fonte de fibras. Ingredientes: Açúcar orgânico e/ou leite em pó integral, leite em pó desnatado, maltodextrina, polidextrose, cacau em pó solúvel, aroma idêntico ao natural de brigadeiro, espessante natural goma guar., vitaminas A, C, B1, B2, B3, B6 E minerais, Ferro, Cálcio e Zinco. Caseína: mínimo 8 g e lactose correspondente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD, atóxico. Peso liquido de 2 Kg, com comprovada TPVA e TPO2. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Secundária:- seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Validade: mínima de 12 meses.	Pcte2kg				
24	MISTURA PARA O PREPARO DE OMELETE/OVOS MEXIDOS Produto em pó constituído por ovo desidratado, amido de milho, gordura, sal, cebola em pó, alho em pó, fermento químico, cúrcuma. Para o preparo deverá ser adicionado somente água. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD, atóxico. Peso liquido de 500 g, com comprovada TPVA e TPO2. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Rendimento aproximadamente 34 porções de 50 g. Validade: mínima de 6 meses.	Pcte 500g				
25	PÓ P/ PREPARO DE PURÊ DE BATATA Pó para preparo de purê de batata com creme de cebola, fibra e parmesão. Adicionado com no	Pacte 1 kg				

	mínimo 12 vitaminas e 4 minerais. Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Embalagem primária em pacote com 1 Kg, com rendimento aproximado de 35 porções de 150 gramas por pacote e embalagem secundária em caixas de papelão contendo 6 unidade de 1 kg.					
26	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA DIVERSOS SABORES: (uva, framboesa, morango, abacaxi, limão). Fonte de fibras e enriquecida com vitaminas e minerais. Rendimento: 55 porções de 120 g. Embalagem Primária: saco de poliéster metalizado/PEBD, atóxico. Peso liquido de 1 Kg, com comprovada TPVA e TPO2. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Embalagem Secundária: seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Validade 12 meses.	Pacote				
27	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DIVERSOS SABORES: Mistura em pó para o preparo de bolo diversos sabores enriquecido com vitaminas e minerais fonte de fibras zero adição de leite. Sabores: chocolate, cenoura com calda de chocolate, fubá, laranja com linhaça. Deverão ter sabor e características de bolo. Não deverá ter corante artificial. Modo de preparo:somente adição de água. Rendimento: aproximadamente 22 porções de 60 g. Deverá seguir todas legislações vigentes, inclusive Resolução 26 FNDE. Embalagem Primária: saco de poliéster metalizado/PEBD, atóxico. Peso liquido de 2 Kg, com comprovada TPVA e TPO2. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Embalagem secundária: seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Prazo de validade: mínima de 6 meses.	Pcte2kg				
28	BISCOITO WAFLES RECHEADO SABOR: MORANGO e CHOCOLATE, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo na sua parte interna um recheio característico do sabor. Livre de gorduras TRANS. Validade: mínima de 6 meses. Embalado em filme composto de polipropileno, bi	Pcte				

	orientado com peso Líquido de 130 a 220g, reembalados em caixas de papelão reforçadas e identificadas com o nome da empresa.					
29	BISCOITO SABOR LEITE: Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem recheio e sem cobertura. Validade: 12 meses. Embalado em filme composto de polipropileno, bi orientado com peso líquido de 400g, reeembalados em caixas de papelão reforçadas e identificadas com o nome da empresa.	Pcte 400g				
30	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL: Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem recheio e sem cobertura. Validade: mínima de 6 meses Embalado em filme composto de polipropileno, bi orientado com peso líquido de 400g, reeembalados em caixas de papelão reforçadas e identificadas com o nome da empresa.	Pcte 400g				
31	MARGARINA SEM SAL Margarina vegetal sem sal, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Produto registrado no Ministério da Agricultura. Embalados em potes plásticos de 500g. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	POTES 500G				
32	Leite UHT integral	Cx de 1 litro				
33	Preparado líquido para refresco de fruta Sabores: maracujá, acerola, tangerina com goiaba entre outros. Preparado liquido Galão de 5 litros para refresco. Contém: açúcar, acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta e conservante (benzoato de sódio). Prazo de validade: 6 meses. Embalagem 5.000 ml. Rotulagem: conforme legislação vigente. Armazenagem: Temperatura de até 25º C.	Litros				
34	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA Para lactentes nos 6 primeiros meses de vida, acrescido de DHA/ARA contendo prebióticos. Embalagem contendo no mínimo 800g de produto. Validade 12 meses	Lata 800g				
35	FORMULA INFANTIL DE SEGMENTO Para lactentes de 6 a 12 meses de vida, acrescido de DHA/ARA contendo prebióticos. Embalagem contendo no mínimo 800g de	Lata 800g				

	produto. Validade 12 meses					
36	FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE EM PÓ Em pó para lactentes de 0 a 12 meses de vida, contendo DHA/ARA. Embalagem contendo no mínimo 400g de produto. Validade 12 meses	Lata 400g				
37	CARNE MOÍDA ASSADA E CONGELADA DE BOVINO - IQF CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne Bovina. Não contém glúten. Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 12 kg	kg				
38	CARNE BOVINA EM CUBOS ou ÍSCAS (patinho) CONGELAMENTO IQF Carne de patinho em CUBOS/ISCAS IQF proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente cortados em CUBOS/ISCAS em equipamento adequado e submetido ao processo de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF). A matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termo soldado contendo até 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao	kg				

	empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20Kg Prazo de validade: mínima de 6 meses quando conservado a temperatura de -12ºC ou mais frio.					
39	ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE BOVINO - 19g 1 - DESCRIÇÂO DO PRODUTO: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsa desidratada em flocos. Estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. 2 -EMBALAGEM: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Embalagem Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido mínimo de12kg 3 – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS O produto deve apresentar-se totalmente congelado, arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característicos. Validade: mínima de 4 meses	kg				
40	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO (SASSAMI) 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Filezinho de peito sem osso, sem pele e cartilagem. NÃO CONTÉM GLUTÉN. PRAZO DE VALIDADE: Congelador -4ºC ou mais frio 4 meses	kg				

	Freezer -18ºC ou mais 6 meses EMBALAGEM A embalagem primária deve conter máximo 2kilos do produto e deverá estar em PEBD impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com os alimentos. Lacre por termossoldagem. A embalagem deverá evitar quebra ou deformação do produto. A embalagem secundária deve conter máximo 20 kilos do produto e deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva OU papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e ás condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto á contaminação e/ou deterioração. CONDIÇÕES DE TRANPORTE Transportados em caminhões com câmara fria devidamente higienizada após inspeção do Serviço de Inspeção Federal –18ºC.					
41	FILÉZINHO DE FRANGO GRELHADO, TEMPERADO, CONGELADO EM TIRAS:IQF Cortes de frango (filezinho) em tiras, água, fibra vegetal, sal, proteína isolada de soja, estabilizante e regulador de acidez. Não contem glúten. Com registro no SIF/DIPOA. Características de acordo com as legislações vigentes e atender aos itens: a proporção natural 100 gramas. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacre por tempo soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Rótulo de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada,	kg				

	resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada por fita gomada, identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade de 10 Kg a 12 Kg.					
42	SALSICHA TIPO HOT DOG DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar e acordo com a legislação vigente. CARACTERISTICAS DO PRODUTO GERAIS: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de toucinhos por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de tecidos inferiores tais como pele e cartilagens (constar no laudo). A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas.	kg				

	ORGANOLÉPICAS - Aspecto: característico - Cor: característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas - Odor: característico - Sabor: característica - Consistência/Textura: característica FÍSICO-QUÍMICAS: - Amido: máximo de 2,0% p/p - Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) - Umidade: máximo de 65,0% p/p - Gordura: máximo de 20,0% p/p - Proteína: mínimo de 12,0% p/p - Cloreto de sódio: máximo de 2,0% p/p PRAZO DE VALIDADE O produto deve ter validade mínima de 180 dias. EMBALAGEM A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso liquido de 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 24Kg de peso liquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto á contaminação e/ou deterioração.					
43	LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA Descrição do produto: Linguiça calabresa defumada: Carne suína, Carne mecanicamente separada de aves, aromatizante natural, contendo outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Não deve conter glúten. Gorduras totais máxima de 23% e proteína mínima de 15%. Prazo de	kg				

	validade: mínima de 60 dias. Embalagem Primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovactermoformada, tóxica, resistente, transparente, impresso com 1,5 a 2kg do produto para consumo.					
44	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina de palma, ovo, sal, água e condimentos naturais. Contém glúten. O produto a ser entregue não poderá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagem primária saco de polietileno baixa densidade, atóxica e especifica para alimentos com capacidade de 1kg Embalagem secundária caixa de papelão ondulado, reforçado resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 10kg.	kg				

DECLARAÇÃO

1 – Declaro que o prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93).
2 - Declaro, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital.
3- Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Nome do Representante:	
Identidade nº:	**CPF nº:**
Local e Data:	
Assinatura:	

PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

ANEXO IV - MODELO DE PROCURAÇÃO/CREDENCIAMENTO

PROCURAÇÃO "EXTRA JUDICIA"

OUTORGANTE: ....., (pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº .....) ou (pessoa física, inscrita no CPF sob o nº .....), com sede na Rua ....., nº ....., bairro ....., na cidade de ....., Estado de ....., (neste ato representado) pelo(a) (sócio/diretor/procurador), Sr.(a) ....., ... (nacionalidade), ... (estado civil), ... (profissão), portador(a) do RG nº ..... e do CPF nº ....., residente e domiciliado na Rua ....., nº ....., na cidade de ....., Estado de .....

OUTORGADO: Sr. (a) ....., ... (nacionalidade), ... (estado civil), ... (profissão), portador(a) do RG nº ..... e do CPF nº ....., residente e domiciliado na Rua ....., nº ....., bairro ....., na cidade de ....., Estado de .....

PODERES: ao(s)qual(ais) confere amplos poderes para representá-lo(a) no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade **PREGÃO PRESENCIAL REGISTRO DE PREÇOS nº 015/2018,** da Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista, podendo para tanto prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, visar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame.

....., ... de ..... de .....

Outorgante

PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

ANEXO V - DECLARAÇÃO – CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII do ART. 7º da CONSTITUIÇÃO FEDERAL

....., ... inscrita no CNPJ ou CPF sob o nº .. ..por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei no 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ) .

....., ... de ..... de .....

_____

Nome e assinatura do representante
RG nº.....

PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARAÇÃO

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____ é MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Presencial – Registro de Preços nº 015/2018, realizada pela Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista.

....., ... de ..... de .....

.....
(representante legal)

PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

ANEXO VII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2018 - PROCESSO Nº XX/2018 - CONTRATO Nº ..../.....

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Aos ..... (.....) dias do mês de ..... do ano de ....., no Prédio da Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista, Estado de São Paulo, Setor de Licitações, sito na Praça Armando Salles de Oliveira, n° 200, centro, inscrita no CNPJ 46.634.606/0001-80, doravante denominada Contratante, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Alcides de Moura Campos Junior, portador da carteira de identidade RG XXXXXX e CPF XXXXXXXXXX, e a **empresa: .....,** CNPJ-MF sob o nº ....., com sede a ....., nº.....-cidade - Estado de**, doravante denominada Contratada**, acordam proceder, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 2.135 de fevereiro de 2006 e Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2.006 e 147/2014, do Edital do Pregão Presencial em epígrafe, REGISTRO DE PREÇOS de diversos produtos alimentícios para Merenda Escolar, visando aquisições futuras em 2.018 pela Secretaria Municipal da Educação, que estabelecem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO I

1.1. A **CONTRATADA** se obriga a fornecer diversos gêneros alimentícios para Merenda Escolar, conforme especificações constantes da proposta aprovada, bem como do Edital e Anexo I da licitação, modalidade Pregão Presencial – Registro de Preços nº ___/2018 que integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura, durante o qual a Prefeitura do Município de Laranjal Paulista não será obrigada a adquirir a totalidade dos itens estimados referidos na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS REGISTRADOS NA ATA

3.1. Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado na classificação final do Pregão Presencial – Registro de Preços nº 015/2018, que segue com os seguintes preços unitários:

Item	Quant Em até	Unid	Especificação	Marca	Preço unitário	Preço Total

PARÁGRAFO ÚNICO - A Administração poderá suprimir ou acrescer o objeto do contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, I e § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONTRATAÇÕES, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

4.1. A Detentora desta Ata de Registro de Preços estará obrigada a fornecer os produtos nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata, sendo observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos 73 a 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

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

4.3. Para instruir a formalização da Nota de Empenho, o fornecedor do bem, deverá providenciar e encaminhar ao órgão contratante, no prazo de 02 (dois) dias úteis a partir da data da convocação, certidões negativas de débitos para com o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), sob pena de a contratação não se concretizar.

4.4. Se as certidões anteriormente apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro estiverem dentro do prazo de validade ou puderem ser atualizadas pela Internet, o fornecedor ficará dispensado da apresentação das mesmas.

4.5 – O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, de acordo com as necessidades, de segunda à sexta-feira, exceto feriados, no "MÁXIMO", até às 14:00 horas, a partir de maio de 2018, na Cozinha Piloto Municipal, sita.à Rua Giampaulo Cherubino, nº 445, no Município de Laranjal Paulista-SP, em até 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da solicitação do pedido, nas quantidades e condições estipuladas no momento da aquisição e nas especificações estabelecidas nos Anexos I deste edital.

4.5.1 - A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita no local indicado no item 4.5, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

4.5.2. Serão rejeitadas no recebimento, os produtos fornecidos com especificações diferentes das constantes do ANEXO I, e das marcas informadas na proposta e amostras, que se encontrarem com embalagens com diversos formatos e tamanhos diferentes, defeituosas, inadequadas, abertos ou danificados e também fora do prazo de validade, devendo a licitante fazer a reposição dos mesmos, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sujeitando-se as Penalidades aplicáveis.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

5.1 - Os pagamentos serão efetuados em 25 (vinte e cinco) dias, contados da apresentação da nota fiscal/fatura e entrega dos produtos.

5.2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 25 dias após a data de sua apresentação válida.

5.3 - O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada ou diretamente na Tesouraria da Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista.

5.4 - No caso de atraso no pagamento, por culpa da Prefeitura, fica estipulada a correção monetária pelo índice do INPC (IBGE) entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento

CLÁUSULA SEXTA (DA REDUÇÃO OU DO REALINHAMENTO)

6.1 Poderá ser efetuado o realinhamento dos preços contratados, para mais ou para menos, em virtude de alterações dos preços de mercado, desde que requisitado formalmente pela parte interessada, a qual deverá apresentar documentação comprobatória da necessidade do ajuste, nos termos do artigo 65, inciso II, d da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - No caso do realinhamento ser pleiteado pela CONTRATADA, o mesmo deverá ser efetuado através de requerimento ao Presidente da Comissão Permanente de Licitação, protocolizado no Setor de Protocolos da Prefeitura de Laranjal Paulista, ao qual deverá ser juntada planilha de custos, contendo o preço anterior e os preços atuais do produto, anexando documentação fiscal comprobatória.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A empresa detentora da Ata deverá, quando autorizada a revisão dos preços, lavrar Termo Aditivo com os preços revisados sem juros e correção monetária, em relação aos serviços realizados após o protocolo do pedido de revisão.

SÉTIMA (DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO – 7.1. São obrigações do Contratado:
- Fornecer os produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos, com prazos de validade em vigor e de acordo com as especificações contidas no ANEXO I – Termo de Referência do Edital;
- Obedecer aos prazos de entrega estipulados na cláusula quarta, item 4.5;
- Obedecer as normas do Código de Defesa do Consumidor.

OITAVA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE) – 8.1.São obrigações da Contratante:
- Fornecer todos os dados e especificações necessárias a completa e correta execução dos serviços;
- Fiscalizar o presente contrato através do Setor competente da Contratante;
- Obedecer aos prazos de entrega estipulados na cláusula segunda.

NONA (DAS PENALIDADES)

9.1. Ao Contratado, total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como nas disposições do artigo 7º da Lei Federal 10.520/02, a saber:

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

a) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;
b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

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

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

a) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia; e
b) atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.

9.1.3 - Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes penalidades:
a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou
b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A penalidade de multa, estabelecida nesta cláusula, poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais, podendo ser descontada de eventuais créditos que tenha em face da Contratante. O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis contados da data da intimação do interessado.

PARÁGRAFO SEGUNDO – As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade do Contratado por danos causados à Contratante.

DECIMA (DA RESCISÃO)
10.1. O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as conseqüências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela Lei e no Edital.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o direito à prévia e ampla defesa.

DÉCIMA PRIMEIRA (DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA)
11.1. O presente contrato não poderá ser objetivo de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte.

DÉCIMA SEGUNDA (DAS RESPONSABILIDADES)

12.1. O Contratado assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Contratante ou a terceiros na execução deste contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O Contratante não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente ao Contratado.
PARÁGRAFO SEGUNDO – O Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinado.
PARÁGRAFO TERCEIRO - O Contratado manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidos na licitação.

DÉCIMA TERCEIRA (DOS TRIBUTOS E DESPESAS)

13.1. Constituirá encargo exclusivo do Contratado o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

DÉCIMA QUARTA (DA PUBLICIDADE DO CONTRATO)

14.1. Até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura do presente contrato, a Contratante providenciará sua publicação resumida na Imprensa Oficial, para ocorrer no prazo de vinte dias, daquela data, como condição indispensável para sua eficácia.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

15.1. O cancelamento do registro de preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no Decreto Municipal nº 2.135 de 21 de fevereiro de 2.006.

15.2. Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro dos Preços, as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA DESPESA.

16.1. 18.18 - As despesas decorrentes deste certame correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:- 02.03.04 – 08.243.0008.2014 – 33.90.30 – Ficha 101; 02.03.04 – 08.243.0008.2014 – 33.90.30 – Ficha 102; 02.03.04 – 08.243.0008.2014 – 33.90.30 – Ficha 103; 02.03.04 – 08.243.0008.2014 – 33.90.30 – Ficha 104; 33.90.30 – Ficha 105; 33.90.30 – Ficha 106; 33.90.30 – Ficha 107; 33.90.30 – Ficha 108; 33.90.30 – Ficha 109 do orçamento do exercício financeiro de 2018.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

17.1. O Foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem da utilização da presente ATA, será a Comarca de Laranjal Paulista/SP, com exclusão de qualquer outro. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei n.º 8.666/93, e demais normas aplicáveis.

Laranjal Paulista, _____ de _____ de _____.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA

ÓRGÃO GERENCIADOR

DETENTORA

TESTEMUNHAS:

PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

ANEXO VIII - TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM):_____
OBJETO: _____
ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*)_____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome: _____
Cargo:_____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: _____/_____/_____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal:_____
Telefone(s):_____
Assinatura:_____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:
Nome: _____
Cargo:_____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: _____/_____/_____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal:_____
Telefone(s):_____
Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:
Nome: _____
Cargo:_____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: _____/_____/_____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail
pessoal:_____
Telefone(s):_____
Assinatura: _____

Advogado:

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Armando de Salles Oliveira nº 200 - CEP 18.500-000
Fone (15) 3283-8300 – (15) 3283-8331
e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br

PROTOCOLO DE RECEBIMENTO DE EDITAL

PROCESSO Nº 052/2018 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2018

OBJETO:

DECLARO ter recebido nesta data, uma cópia completa do Edital do Pregão Presencial nº 015/2018, referente ao REGISTRO DE PREÇOS para aquisição de produtos alimentícios para merenda escolar do município de Laranjal Paulista/SP.

NOME DA EMPRESA: _____

ENDEREÇO: _____

CIDADE:_____ESTADO:_____

FONE: _____ E-MAIL:_____

DATA DO RECEBIMENTO: _____

NOME: _____

ASSINATURA: _____

CARIMBO RAZÃO SOCIAL/CNPJ:

OBS.: Favor retornar este comprovante em mãos ou via e-mail: licitacao@laranjalpaulista.sp.gov.br.