

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021

1 – PREÂMBULO.

1.1 - A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ** torna público para conhecimento dos interessados que na sala de reunião do Departamento de Licitação, localizada na Rua XV de Novembro, nº 83, Itararé/SP, será realizada licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, 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 64/2005, de 21 de setembro de 2005 e, suplementarmente, 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 2006 e a Lei Municipal nº 3.039 de 24 de Maio de 2007, além das cláusulas e condições constantes neste Edital e seus respectivos ANEXOS.

1.2 - Os documentos referentes ao **CRENCIAMENTO**, e os envelopes nº 1 - “PROPOSTA” e nº 2 - “DOCUMENTAÇÃO” serão recebidos pelo Pregoeiro, no Departamento de Licitações, localizado na Prefeitura do Município de Itararé às **08h30min do dia 06 de Outubro de 2021**. A sessão pública dirigida pelo Pregoeiro se dará a seguir, no mesmo dia e local, nos termos das legislações supracitadas, deste edital e constantes do Anexo I – Termo de Referência.

2 – DO OBJETO.

2.1 - O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar de 2021 e início de 2022, conforme especificações constantes no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA** do Edital.

3 – DO PREÇO.

3.1 - A estimativa de preços constante dos autos do procedimento licitatório corresponde aos preços praticados no mercado e foi apurada 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, atendido os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.

4 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

4.1 - A despesa correrá através da seguinte Dotação Orçamentária: Recurso Federal (PNAE) – 261.99.220-1/ 261.99.212-1/ 261.99.213-1/ 261.99.200-3/ 261.99.200-4 e 261.99.200-10; Recurso Estadual (Convênio) – 259.99.220-39/ 259.99.230-5 e 259.99.200-11.

5 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.

5.1 - Poderão participar da presente licitação as empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei que atendam às exigências de habilitação deste edital.

5.2 - Será vedada a participação:

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



5.2.2 - De empresas suspensas temporariamente de participar em licitação e impedidas de contratar com a Prefeitura Municipal de Itararé, nos termos do artigo 87, III da Lei 8.666/93;

5.2.3 - Sob a forma de consórcio.

5.2.4 - Empresas impedidas de licitar, contratar ou transacionar com a Prefeitura Municipal de Itararé e quaisquer de seus órgãos descentralizados;

6 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO.

6.1 – As empresas proponentes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por 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 o original à carteira de identidade ou outro documento equivalente.

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

6.2.1 - **Instrumento público de procuração** com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, devidamente registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;

6.2.2 - **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 da empresa proponente, acompanhado de cópia de seu contrato social ou estatuto, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

6.2.3 - **Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente**, 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.

6.3 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no presente certame, sob pena de exclusão sumária das representadas.

6.4 - O licitante que não apresentar representante na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome ou por conta da apresentação de documentação defeituosa, a mesma ficará impedida de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de recurso, porém o preço apresentado servirá como parâmetro para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

6.5 - 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 a presente licitação.

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

6.7 - Encerrada a etapa de credenciamento deverão ser apresentadas, conforme o caso, as seguintes declarações, condição essencial para participação no certame licitatório:



6.7.1 - **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).**

6.7.2 – **Para que a licitante goze dos benefícios da Lei Complementar 123/2006 deverá DECLARAR sob as penas da Lei o seu enquadramento** como microempresa ou como empresa de pequeno porte, nos moldes do Anexo VI. **A referida declaração deverá estar fora dos envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).**

6.8 - 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:

ENVELOPE 1 EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021 PROPOSTA DE PREÇO	
CNPJ:.....	INSCRIÇÃO ESTADUAL:.....
RAZÃO SOCIAL:.....	
Endereço para correspondência:.....	
Cidade:.....	Estado:.....Bairro:.....CEP.....
E-mail institucional:.....	
E-mail pessoal:.....	
Telefone(s):.....	ME () EPP ()

ENVELOPE 2 EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO RAZÃO SOCIAL E CNPJ	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

7 - DA PROPOSTA DE PREÇO.

A licitante preencherá e inserirá no envelope nº 01.

7.2 - Do formulário de proposta deverão constar, apostos nos campos próprios:

- a) dados cadastrais;
- b) assinatura do representante legal;
- c) indicação obrigatória do preço por item e total global, em reais;
- d) indicação dos números do CNPJ e de inscrição estadual;
- e) cargo do representante;
- f) e-mail institucional;
- g) e-mail pessoal;
- h) indicação da marca, vedada a utilização do termo “similar”;
- i) declaração de que todos os produtos ofertados atendem a todas as características e exigências do Edital, em especial do **ANEXO I** – Termo de Referência e que;
- j) declaração, atestando que, se vencedora desta licitação, compromete-se a executar seu objeto



dentro das condições, quantitativos e especificações e prazos estabelecidos neste Edital e no seu **ANEXO I**, sem a necessidade de aquisição de acessórios ou produtos suplementares;

7.3 - Cada concorrente deverá computar no preço que ofertar 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.

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

7.5 – O prazo de eficácia desta proposta: 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93) e suas alterações.

7.6 - Os preços ofertados permanecerão fixos e irremovíveis, 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 documentos pertinentes ou quando for o caso planilha de composição de custos.

7.7 - Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, bem como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

7.8 - 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 64/2005 e da Lei Federal nº 8.666/93, no que couber, e demais normas suplementares aplicáveis.

7.9 - A proposta deve ser datilografada ou impressa em uma via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas nos campos que envolverem valores, quantidades, descrições e marcas, que possam comprometer a interpretação da proposta;

7.10 - As propostas assinadas por procuração deverão vir acompanhadas do respectivo instrumento.

8 - DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.

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

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

8.1.1.1 - 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;

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

8.1.1.2 - 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;



8.1.1.3 - Licença de funcionamento da licitante, emitida pela Vigilância Sanitária do Estado ou Autoridade do Município sede da licitante.

8.1.1.4 - Os documentos relacionados no item 8.1.1.1 não precisarão constar do **Envelope nº 2 - Habilitação** se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

8.1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA.

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

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

8.1.2.3 - 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;

8.1.2.3.1 - Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, **inclusive** créditos tributários relativos às **contribuições sociais**, previstas nas alíneas “a” a “d” do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1.991, expedida pela Secretaria de Receita Federal (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);

8.1.2.3.2 - Certidão de Regularidade do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual (**ICMS**) ou Certidão Negativa de Débitos Tributários expedidos pela Procuradoria Geral do Estado, ou Declaração de isenção ou de não incidência, assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei ou Certidão Positiva de Débitos com efeitos de Negativa;

8.1.2.3.3 - Certidão Negativa de Débitos **ou** Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débito Municipal de sua sede, referente a tributos mobiliários;

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

8.1.2.5 - Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **ou** Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho;

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

8.1.2.6.1 - 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 e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;** (LC nº 123, art. 43, caput)

8.1.2.6.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor do certame**, prorrogável 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).

8.1.2.6.3 - A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.1.2.6.2, 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 nº 123, art. 43, § 2º).

8.1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (ART. 31 DA LEI 8.666/93)

8.1.3.1 - **Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual.

8.1.3.2 Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso. Referido Plano deverá ser apresentado junto da documentação de habilitação.

8.1.4 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR.

8.1.4.1 - Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal de que, no exercício de suas atividades, não viola o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal - **proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos**, conforme ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO - cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

8.2 - DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

8.2.1 - Os documentos deverão ser apresentados no original, 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;

8.2.2 - Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

8.2.3 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

8.2.4 - Se o licitante for à matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for à 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;

8.2.5 - 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 8.1.1 a 8.1.4;

8.2.6 - 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 e trabalhista



das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto nos itens 8.1.2.6.2 e seguintes deste edital.

8.2.7 - O Pregoeiro ou a Equipe de apoio poderá efetuar diligência na Internet junto aos **sites** dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

9 - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.

9.1 - No horário e local indicado 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 6.

9.2 - 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.

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

9.4 - 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.

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

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

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

9.6.2 - 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;

9.6.3 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sequencial, 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;

9.6.3.1 - 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.

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

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

9.9 - Após a fase de lances, serão **classificadas**, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 9.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.



9.9 - Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos (LC nº 123, art. 44, caput):

9.9.1 - 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 nº 123, art. 44, § 2º).

9.9.2 - 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 nº 123, art. 45, inc. I).

9.9.2.1 - 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 nº 123, art. 45, § 3º).

9.9.2.2 - Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.9.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta; (LC nº 123, art. 45, inc. III).

9.9.2.3 - 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 9.9.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito. (LC nº 123, art. 45, inc. II).

9.9.2.4 - 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;

9.9.3 - 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 nº 123, art. 45, § 1º).

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

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

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

9.13 - 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;

9.13.1 - 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 e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto nos itens 8.1.2.6.2 e seguintes deste edital.



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

9.13.3 - 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**.

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

9.14.1 - Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, 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.

9.15 - Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de apoio.

9.16 - 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.

10 - DA AMOSTRA

10.1 - As empresas licitantes declaradas vencedoras deverão apresentar 01 (uma) amostra, para cada produto, etiquetadas, dos itens de sua proposta, em embalagem individual, original de entrega, contendo as seguintes informações: **Nº do Pregão, Nome da Empresa e CNPJ**, juntamente com uma relação impressa dos produtos, em duas vias, constando: nº do item, identificação do produto e marcas conforme Anexo I do Edital.

10.2 - **As licitantes deverão entregar suas amostras, em até 03 (três) dias após declaradas vencedoras**, no Departamento de Suprimento Escolar, Rua Pedro Lobo Ribeiro, s/n – Centro, Itararé SP.

10.2.1 – As amostras deverão ser apresentadas em suas embalagens originais. Os alimentos preparados devem conter rótulo com especificações e ingredientes, além da tabela nutricional e registro no órgão de inspeção federal.

10.2.2 – Para os produtos perecíveis (carnes), juntamente com as amostras deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Ficha técnica do produto assinada pelo responsável técnico do estabelecimento;
- b) Título de registro do estabelecimento produtor (SISP ou SIF/DIPOA):
- c) Registro de rotulagem do produto – SISP ou SIF, aprovado pelo ministério da agricultura;
- d) Laudos bromatológicos, com data de expedição de até 365 dias;

10.3 - A Comissão de Avaliação de Amostras atestará o recebimento das amostras, conferindo os itens, assinando uma das vias dos recibos conforme **Anexo IX** e entregando a via assinada a empresa licitante.



10.4 - A(s) amostra(s) da(s) proponente(s) vencedora(s) será(ão) encaminhadas para a Comissão de Avaliação de Amostras, para análise e emissão de laudo aprovando ou reprovando a(s) amostra(s), podendo além da Comissão, qualquer cidadão acompanhar o seu desenvolvimento, desde que não interfiram na realização e resultados dos trabalhos.

10.4.1 - Na análise das amostras, a Comissão de Avaliação levará em conta os seguintes aspectos:

- a) Teste de cocção;
- b) Degustação;
- c) Composição e características do produto e unidade de medida.

10.5 - O licitante que não apresentar amostra no prazo estipulado no item 10.2, ou caso apresentada, não atenda o descritivo **do Anexo I – Termo de Referência**, será desclassificada.

10.6 - No caso de desclassificação da amostra da primeira colocada, será convocada a empresa classificada em 2º lugar, e assim sucessiva e ordenadamente em caso de nova desclassificação.

10.7 - A adjudicação do objeto ao licitante classificado em primeiro lugar somente ocorrerá após aprovação das amostras.

10.8 - A amostra estará disponível para devolução por até 10 (dez) dias após a homologação ou revogação do certame. Caso as amostras não sejam retiradas pelas empresas, a Prefeitura Municipal de Itararé se reserva o direito de dar destino apropriado, sem qualquer aviso prévio ou comunicação.

10.9 - O custo das amostras apresentadas correrá por conta da empresa interessada em participar do processo licitatório, não cabendo pleito posterior de indenização por despesas realizadas para poder participar do certame.

10.10 - Devido a aprovação em certames anteriores, serão consideradas **automaticamente aprovadas (dispensadas de apresentação de amostra) as marcas** constantes na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCAS
1	Achocolatado em pó	<i>Muki/Orsi</i>
2	Açúcar Cristal	<i>Certano/Santa Isabel/Delta</i>
3	Arroz agulhinha	<i>Ramagem/Solito/NutriVida</i>
4	Bolacha doce (maisena, maria e leite)	<i>Racine/Liane/Mabel/Panco/Renata</i>
5	Bolacha salgada - cream cracker	<i>Marilan/Panco/Triunfo/Zabet/Liane</i>
6	Carne bovina moída	<i>Baita/Perdigão/Pioneiro/Top Carnes</i>
7	Carne bovina – corte paleta em tiras	<i>Baita/Perdigão/Pioneiro/</i>
8	Carne de frango – peito em cubos congelado IQF	<i>Baita/Perdigão/Pioneiro/Canção</i>
9	Carne de frango – peito em iscas congelado IQF	<i>Baita/Perdigão/Pioneiro/Canção</i>
10	Carne suína pernil congelado	<i>Baita/Perdigão/Pioneiro/</i>
11	Extrato de tomate	<i>Vai/Fugini/Perdilecta/Quero</i>
12	Farinha de milho em flocos	<i>Yoki/ Alambari/ Cristiana</i>
13	Farinha de trigo – 25 kg	<i>Arapongas</i>



14	Farinha de trigo especial - 1kg	<i>Cocamar/Dona Benta/Sol/Rosa/Lívia</i>
15	Feijão Carioca tipo 1	<i>Camil/Urbano/Itararé/Carunchão/ Top 10</i>
16	Fermento biológico	<i>Itaiquara</i>
17	Fermento químico	<i>Trisanti</i>
18	Filé de peito de frango	<i>Canção/Sadia/Capacol</i>
19	Fubá	<i>Sinhá/Yoki</i>
20	iogurte c/ polpa de fruta	<i>Frimesa</i>
21	Macarrão s/ ovos tipo Ave-Maria	<i>Orsi/Urbano/Petybon/Adria/Dona Benta</i>
22	Macarrão s/ ovos tipo Parafuso	<i>Orsi/Urbano/Petybon/Adria/Dona Benta</i>
23	Manteiga c/ sal	<i>Scala/Batavo/Elegê/Piracanjuba</i>
24	Margarina vegetal	<i>Delícia/</i>
25	Melhorador de produtos panificação	<i>Mauri</i>
26	Óleo de soja	<i>Liza/Leve/Soya</i>
27	Orégano desidratado	<i>Terra Nostra</i>
28	Ovo de galinha	<i>Cortez</i>
29	Pó café torrado e moído	<i>3 Corações/Cabloco/Tetra/ Santo André</i>
30	Queijo Mussarela	<i>Frimesa/Da Vaca/Piracanjuba/Quatá/ Itambé/Tirolez</i>
31	Sal refinado	<i>Marlin</i>

11 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

11.1 - Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei, devendo protocolar o pedido até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a o recebimento das propostas, conforme artigo 12 do Decreto Federal nº 3.555, de 8 de agosto de 2000.

11.2 - Acolhida à 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.

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

11.4 - 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 **03 (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 contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

11.4.1 - 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;



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

11.4.3 - Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório;

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

11.4.5 - 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 às 16h00min horas, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.

12 – DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO.

12.1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como **Anexo VII**;

12.1.1 - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito do adjudicatário perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, esta Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada;

12.1.1.1 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 12.1.1, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar;

12.1.2 - O adjudicatário deverá assinar o instrumento de contrato, no prazo de dois dias corridos contados da data da convocação, podendo ser prorrogado uma única vez por igual período a critério da Administração, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;

12.1.3 - Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal e trabalhista tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura do contrato, a regularidade fiscal e trabalhista, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data em que foi declarada vencedora, 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;

12.1.3.1 - 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 9.9.1;



12.1.3.2 - 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.

12.1.4 - Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 12.1.1, ou se recusar a celebrar a contratação, será convocado outro licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente, com vistas à celebração da contratação.

12.2 - 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.

12.3 - 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.

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

12.5 - A vigência do contrato originada por esse processo licitatório será de 06 (seis) meses, contada a partir da data de sua assinatura, prorrogável nos termos do Art. 57, da Lei 8.666/93.

12.6 - A Administração poderá suprimir ou acrescentar 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.

12.7 - O foro do contrato será o da Comarca de Itararé/SP.

13 - DO PAGAMENTO.

13.1 - Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a apresentação das notas fiscais devidamente conferidas e assinadas pela Secretária da pasta, com o respectivo empenho elaborado pelo setor de contabilidade.

13.1.1 - Os pagamentos serão feitos através de crédito somente em conta corrente ou boleto bancário em nome da empresa (Pessoa Jurídica) a ser fornecida pela CONTRATADA.

13.2 - Deverá constar obrigatoriamente na Nota Fiscal: **“Pregão Presencial 47/2021”**, bem como o número do pedido da compra e a marca vencedora no certame.

13.3 - Nenhum pagamento isentará a Contratada das responsabilidades assumidas na forma deste Edital e do contrato ou o instrumento equivalente, quaisquer que sejam, nem implicará na aprovação definitiva do objeto executado.

13.4 - Em nenhuma hipótese e em tempo algum poderá ser invocada qualquer dúvida quanto aos preços cotados, para modificação ou alteração dos preços propostos.



13.5 - Caso o pagamento não seja efetuado no vencimento pela falta do documento que deveria ter sido fornecido pela Contratada, e isso motivar a paralisação do fornecimento, esta incorrerá nas penalidades previstas neste edital, e não será paga nenhuma atualização de valor.

13.6 - Correrá por conta exclusiva da contratada:

- a) todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto da contratação;
- b) contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguros e acidentes pessoais, taxas, emolumentos e outras despesas que se façam necessárias.

13.7 - Sendo constatado erro na nota fiscal, esta não será aceita e o pagamento ficará retido e seu prazo suspenso, até que seja providenciada a correção, contando-se o prazo estabelecido no item 13.1, a partir da data de sua reapresentação.

13.8 - A devolução da fatura não aprovada em hipótese alguma servirá de pretexto para que a contratada suspenda o fornecimento, bem como para aplicação de multas, juros e correção monetária.

14 - DA EXECUÇÃO DO OBJETO.

14.1 – Prazo, local de entrega, responsável pelo recebimento, gestor do ajuste, ver o ANEXO I, TERMO DE REFERÊNCIA do Edital.

14.2 - Os produtos que não corresponderem às especificações da proposta apresentada serão devolvidos, para substituição imediata.

14.3 - A empresa licitante vencedora ficará obrigada a trocar, as suas expensas, o produto que vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento provisório não implica na aceitação definitiva do objeto.

14.4 – São, ainda, obrigações da futura CONTRATADA:

- a) Fornecer os produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos e com prazos de validade em vigor. Caso tal entrega não seja feita dentro do prazo, a Contratada ficará sujeita à multa estabelecida neste contrato;
- b) Obedecer aos prazos de entrega estipulados no Anexo I – Termo de Referência do Edital;
- c) Entregar produtos em estrita conformidade com as disposições deste edital e seus anexos e com os termos da proposta de preços;
- d) Substituir o produto em desacordo à proposta ou às especificações do objeto desta licitação, ou porventura seja entregue com defeitos ou imperfeições;
- e) Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.
- f) Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de idoneidade e habilitação exigidas nesta licitação.
- g) Cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público.



15 - DAS SANÇÕES.

15.1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520/02.

15.2 - A **recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato**, 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 5% (cinco por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;
- b) impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

15.3 - O **atraso injustificado na entrega**, 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 na entrega em até 2 (dois) dias, multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia;
- b) atraso entre 2 (dois) e 5 (cinco) dias, multa de 0,5% (meio por cento) ao dia;
- c) atraso entre 5 (cinco) e 15 (quinze) dias, multa de 0,6% (seis décimos por cento) ao dia;
- d) atraso superior a 15 (quinze) dias, estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida, salvo disposição em contrário, em casos particulares, previstos no contrato, sujeitando-se à aplicação das penalidades previstas no próximo item.

15.4 - Pela **inexecução total ou parcial da entrega**, 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; e/ou
- b) impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

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

15.6 - Pela não-regularização da documentação de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, no prazo previsto no subitem 8.1.2.6.2 deste edital, a Administração poderá garantir 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 impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02

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

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

16 - DAS INFORMAÇÕES.

16.1 - Obtenção deste Edital e seus Anexos poderão ser feitas através de “download” pelo site da Prefeitura Municipal de Itararé - www.itarare.sp.gov.br pelo link “LICITAÇÕES”.



16.2 - As informações administrativas relativas ao presente certame poderão ser obtidas junto ao Dep. de Licitações, por escrito, no endereço indicado no preâmbulo deste instrumento, das 9h00min às 16h00min horas, **até 48 horas** da data marcada para a abertura do certame. As respostas serão encaminhadas via e-mail a todas as empresas que enviaram o comprovante de retirada de edital e farão parte integrante do processo administrativo.

17 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

17.1 - Decairá do direito de impugnar os termos do Edital de licitação perante o Setor de Licitações a 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.

17.2 - Caberá à Autoridade Municipal que autorizou a abertura do certame juntamente com o Departamento Jurídico analisar as a impugnações.

17.3 - 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.

17.4 - A impugnação feita tempestivamente pela licitante, não a impedirá de participar deste Pregão.

17.5 - Os interessados que desejarem cópia integral deste Edital e seus Anexos poderão retirá-los, na Prefeitura Municipal de ITARARÉ, no horário de expediente, até o último dia útil que antecede a data de abertura da Licitação ou **conforme disposto no Item 16.1 do Edital**.

17.6 - Fica a 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.

17.7 - 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 (§ 3º do artigo 43 da Lei 8666/93).

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

Itararé, 01 de setembro de 2021.

Andreia Almeida Domingues dos Santos
Secretária Municipal de Educação



PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021
ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

1.1 - Aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar de 2021 e início de 2022, conforme descrição no item 02 abaixo.

1.2 - Condições de Pagamento: Conforme **Item 13** do Edital.

1.3 - As entregas dos produtos devem ser realizadas parceladamente no Departamento de Suprimento Escolar, Rua Pedro Lobo Ribeiro, s/n - centro / Rua São Pedro, nº 2624, no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias úteis** a partir da data do pedido, sendo que o horário da entrega dos produtos deverá ser das 8h às 11h e das 14h às 15h30min.

1.4 – **Ficam designadas como gestoras do contrato:** Mariah Nogueira Ghizzi Pereira, nutricionista, CPF 057.603.379-04, RG: 45.954.525-5, e Adrielen Cristina Carvalho Silva, nutricionista, CPF 450.727.868-62 - e-mail - nutricaoenf@itarare.sp.gov.br, as quais acompanharão e fiscalizarão a execução do Processo nos termos do Art. 67 da Lei nº 8.666/1993, **responsáveis pelo recebimento dos produtos** os Srs. Nilton Ferreira Gusmão - CPF: 012.059.848-43, e o Sr Washinton Luiz Tomas de Miranda - CPF: 341.121.598-46.

1.5 - O atraso injustificado na entrega, 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 conforme item 15.3 do Edital.

1.6 - A empresa licitante vencedora ficará obrigada a trocar, as suas expensas, o produto ou parte, se vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento não importará sua aceitação.

1.7 - Constatadas irregularidades no objeto, a Contratante, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

- a) Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Edital, determinando sua substituição;
- b) Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

1.8 - Os produtos perecíveis (carnes) deverão apresentar os documentados citados a seguir junto com a amostra e sempre que solicitado pelo Departamento de Suprimento Escolar:

- (a) Ficha técnica do produto assinada pelo Responsável Técnico do Estabelecimento;**
- (b) Título de registro do estabelecimento produtor (SISP ou SIF/DIPOA);**
- (c) Registro de Rotulagem do produto – SISP ou SIF/DIPOA, aprovado pelo Ministério da Agricultura;**
- (d) Laudos Bromatológicos, com data de expedição de até 365 dias;**

1.8.1 - Os Gêneros perecíveis (carnes, iogurte, leite fermentado e outros) deverão ser entregues em veículos refrigerados e temperatura controlada. Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú);

1.8.2 - Deverá constar nas notas fiscais de entrega dos produtos perecíveis (carnes) o Nº de Registro de Inspeção Federal ou Estadual, Nº do lote e Nº da nota fiscal do Frigorífico de procedência;

1.8.3 - Os Gêneros perecíveis (carnes no geral,) serão entregues “ponto a ponto” em cada unidade



escolar, conforme **Anexo X – Relação das Unidades Escolares**.

1.8.4 - Todos os itens devem ter apresentação de amostra, na embalagem original de entrega; os alimentos preparados devem conter rótulo com especificações e ingredientes além da tabela nutricional e registro no órgão de inspeção federal;

1.8.5 - Os produtos devem ser de 1ª qualidade;

1.9 - As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento pela CONTRATADA da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

2. TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO

Item	Descrição	Qtde	Unid
1	Achocolatado em pó vitaminado 1kg - Vitaminado, solúvel, preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Com composição básica: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, aromatizantes vitaminas e ácido fólico. Aparência pó homogêneo, cor marrom escuro, sabor e cheiros próprios. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalado em sacos de polietileno atóxico, acondicionados em fardos lacrados. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.	12.000	PCT
2	Açúcar cristal 1kg - Especial, filtrado ou peneirado. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo açúcar. Sabor doce. Embalados em sacos resistentes de polietileno atóxico, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.	15.000	PCT
3	Açúcar cristal 5kg - Especial, filtrado ou peneirado. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo açúcar. Sabor doce. Embalados em sacos resistentes de polietileno atóxico, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.	5.000	PCT
4	Alho picado 1kg - Alho picado, livre de resíduos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em potes plástico atóxico e lacrado. Embalagem secundária de papelão própria. Validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	400	POT
5	Arroz agulhinha 1kg - Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após o cozimento, validade.	15.000	PCT



6	Arroz agulhinha 5kg - Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	15.000	PCT
7	Banana tipo nanica - Em pencas de primeira qualidade, coloração uniforme, com polpa firme e intacta, tamanho uniforme dos frutos entre 80 a 100 g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	6.000	KG
8	Batata inglesa monalisa 1kg - Beneficiada comum (lavada), tamanho grande, possuindo diâmetro de no mínimo 70mm. O produto deverá estar fresco, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre o produto (produto, variedade, classificação, peso líquido do produto e data do embalamento), acondicionadas em sacos novos, limpos e secos, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	30.000	KG
9	Bolacha doce (maisena, maria e de leite) 400gr - Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo rica em ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, estabilizante de lecitina de soja e fermento químico, xarope de glicose de milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	12.000	PCT
10	Bolacha salgada tipo cream cracker pct. 400gr - Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento, leite e estabilizante ETI (lecitina de soja). Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega, com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	12.000	PCT
11	Carne bovina moída magra de 1ª qualidade congelada (IQF) 1 kg - Carne congelada em túnel de congelamento rápido individualizado/IQF (Individually quick frozen). Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades,	15.000	KG



	<p>parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses; e a variação de peso entre o produto congelado e descongelado não poderá ultrapassar 5%. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP ou SIF e DIPOA. Deverá ser congelada individualmente em processo IQF por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, com etiqueta litografada constando: nome do produto, marca</p>		
12	<p>Carne bovina, corte paleta em tiras congelados IQF 1 kg - Carne congelada em túnel de congelamento rápido individualizado/IQF (Individually quick frozen) sem osso em tiras de aproximadamente 30g, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas; a variação de peso entre o produto congelado e descongelado não poderá ultrapassar 5%. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP ou SIF e DIPOA. Deverá ser congelada individualmente em processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, com etiqueta litografada constando: nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SIF ou SISP do estabelecimento produtor, nº do registro</p>	15.000	KG
13	<p>Carne suína (pernil) - Corte in natura sem osso, sem pele e gordura visível. Sem tempero e congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP ou SIF e DIPOA. Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, rotulagem com nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SIF ou SISP do estabelecimento produtor, nº do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, lote, data de fabricação e prazo de validade e conservação, não será aceito rótulos descartáveis nas embalagens. Embalagem secundária: em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento, lacrada com fita adesiva. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embal</p>	10.000	KG
14	<p>Cenoura - fresca, de 1ª qualidade, firme, seca, casca limpa, sem folhas, cor característica, tamanho médio (219mm a 180mm), sem rupturas e brotos, em perfeita condição de apresentação. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.</p>	15.000	KG
15	<p>Chuchu - firme e intacto, em boas condições de consumo, sem sinais de machucados, rachaduras e cortes. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.</p>	10.000	KG
16	<p>Extrato de tomate 340gr - Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem pele e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Isento de sujidade, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Embalagem primária em sachê, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem secundária de papelão reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e</p>	15.000	SCH



	<p>procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 340 gramas. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 sachê, para avaliar as qualidades organolépticas, rendimento, textura e validade.</p>		
17	<p>Farinha de milho em flocos 1kg - Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalado em pacote de polietileno atóxico, constando o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg.</p>	1.000	KG
18	<p>Farinha de milho em flocos 500gr - Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalado em pacote de polietileno atóxico, e acondicionados em fardos lacrados. Embalagem deverá constar o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500 grama. Amostra: apresentar amostra mínima de 1Kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, tostagem, aparência e validade.</p>	8.000	PCT
19	<p>Farinha de trigo 25kg - Produto obtido de cereal limpo, desgerminado. Preparado a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalado em pacote de polietileno atóxico, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 25kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 saco em embalagem original, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.</p>	600	SC
20	<p>Farinha de trigo especial 1kg - Produto obtido de cereal limpo, desgerminado. Preparado a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalado em pacote de polietileno atóxico, fardos lacrados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.</p>	2.000	KG
21	<p>Feijão carioca tipo 1 - 1 kg - Produto de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos de tamanhos e formatos naturais, secos e limpos. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Devem estar armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de um 1kg, para avaliar o rendimento, sanidade dos grãos, quantidade de sujidades,</p>	15.000	KG



	tempo de cozimento e validade.		
22	Fermento biológico fresco 500gr - Creme claro, cheiro e sabor característico. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Fresco", com registro no SIF. Validade de 1 a 2 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	450	PCT
23	Fermento químico em pó 250gr - Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Aparência, cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, e rendimento.	200	POT
24	Filé de peito de frango congelado 1 kg - Apresentar-se sem osso e congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	20.000	KG
25	Fubá de milho amarelo fino - Deve apresentar um aspecto de pó fino, cor amarelada, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalado em sacos de polipropileno transparente e resistente, contendo 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento.	1.000	KG
26	logurte com polpa de fruta 1000gr - Sabores variados (morango, coco e pêsego), isento de corantes artificiais e glúten, com consistências cremosas. Acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, devidamente lacrados com tampas aluminizadas, ou plásticas, resistentes, termo soldadas, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega. Frasco de 800g a 1000g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco de cada sabor em embalagem original, para avaliar o rendimento, solubilidade, características organolépticas e validade.	10.000	KG
27	Maçã vermelha nacional 18 kg - Frutos de tamanho médio, fresca, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, rupturas ou defeitos, firmes, tenras e com brilho, bem desenvolvida, madura e casca lisa. Embalado em caixa de papelão de 18 Kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	1.000	KG



28	Macarrão sem ovos tipo Ave Maria 500g - Massa alimentícia tipo seca ave maria, obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Ferro e Ácido Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, consistência após o cozimento e validade.	6.000	PCT
29	Macarrão sem ovos tipo parafuso 500g - Massa alimentícia tipo seca fusilli (parafuso) obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Ferro e Ácido Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, consistência após o cozimento e validade.	15.000	PCT
30	Manteiga com sal 500gr. Manteiga pura com sal. Embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Embalagem secundária de papelão reforçado. Validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, textura e validade.	20.000	POT
31	Margarina vegetal com sal 500 gr - óleos vegetais líquidos interesterificados - Com no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, textura e validade.	2.000	POT
32	Melhorador de produtos para panificação 5kg - Com registro no SIF. Rendimento de 500 gramas para cada 50 quilos de farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg.	150	PCT
33	Óleo de soja refinado 900ml - De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalados em frascos plásticos e embalagem secundária de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a	20.000	FR



	partir da data de entrega. Embalagem de 900 ml. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.		
34	Orégano desidratado 200gr - constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 200g.	100	PCT
35	Ovo de galinha bandeja com 30 unidades - Ovos brancos de galinha, tamanho grande, de 1ª qualidade, frescos, Tipo A, pesando em média de 55 a 60g, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Embalagem de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades, embaladas em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unidades.	1.000	BD
36	Pão hot dog 50gr - Deverá conter em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Embalagem Primária: sacos plásticos atóxicos, resistente. Deverá conter os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 dias a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 unidades, para avaliar as qualidades organolépticas, maciez, validade.	30.000	UNID
37	Pó de café torrado e moído 250gr - Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado à vácuo, íntegro resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	15.000	PCT
38	Pó de café torrado e moído 500gr - Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado à vácuo, íntegro e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	8.000	PCT
39	Queijo tipo mussarela resfriado 1kg - De 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem secundária de papelão reforçada. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias à partir da data de entrega. Fatiado em lâminas de aprox. 20g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 embalagem fechada, para avaliar o rótulo, as qualidades organolépticas e validade.	1.000	KG
40	Sal refinado iodado 1kg - Cristais brancos com granulação uniforme, com antiulectante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 1kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos animais e	2.000	PCT



	vegetais. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.		
41	Tomate tipo salada - fresco, tamanho médio a grande, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos defeitos ou manchas no produto. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	15.000	KG



**ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS
HABILITATÓRIOS**

A empresa, inscrita no CNPJ sob nº.,
por intermédio de seu representante legal Sr(a)., CPF nº.
....., RG nº., DECLARA, sob as penas da lei, estar cumprindo
plenamente os requisitos de habilitação e a inexistência de qualquer fato impeditivo à participação
neste procedimento licitatório, conforme os documentos integrantes do envelope nº. 02 –
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, de acordo com as exigências constantes do Edital de Pregão nº
47/2021.

Local/data:

Nome:

Cargo/função:



PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021
ANEXO III – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 164/2021
OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar de 2021 e início de 2022.

Razão Social da Proponente:	
Endereço:	
Telefone:	
CNPJ:	
Inscrição Estadual:	
E-mail institucional:	
E-mail pessoal:	

Item	Descrições mínimas	Qtde	Unid.	V. Unit	V. Total	Marca
1	Achocolatado em pó vitaminado 1kg - Vitaminado, solúvel, preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Com composição básica: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, aromatizantes vitaminas e ácido fólico. Aparência pó homogêneo, cor marrom escuro, sabor e cheiros próprios. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalado em sacos de polietileno atóxico, acondicionados em fardos lacrados. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.	12.000	PCT			
2	Açúcar cristal 1kg - Especial, filtrado ou peneirado. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo açúcar. Sabor doce. Embalados em sacos resistentes de polietileno atóxico, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.	15.000	PCT			
3	Açúcar cristal 5kg - Especial, filtrado ou peneirado. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro	5.000	PCT			



	próprios do tipo açúcar. Sabor doce. Embalados em sacos resistentes de polietileno atóxico, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.				
4	Alho picado 1kg - Alho picado, livre de resíduos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em potes plástico atóxico e lacrado. Embalagem secundária de papelão própria. Validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	400	POT		
5	Arroz agulhinha 1kg - Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após o cozimento, validade.	15.000	PCT		
6	Arroz agulhinha 5kg - Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	15.000	PCT		
7	Banana tipo nanica - Em pencas de primeira qualidade, coloração uniforme, com polpa firme e intacta, tamanho uniforme dos frutos entre 80 a 100 g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1	6.000	KG		



	kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.				
8	Batata inglesa monalisa 1kg - Beneficiada comum (lavada), tamanho grande, possuindo diâmetro de no mínimo 70mm. O produto deverá estar fresco, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre o produto (produto, variedade, classificação, peso líquido do produto e data do embalamento), acondicionadas em sacos novos, limpos e secos, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	30.000	KG		
9	Bolacha doce (maisena, maria e de leite) 400gr - Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo rica em ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, estabilizante de lecitina de soja e fermento químico, xarope de glicose de milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	12.000	PCT		
10	Bolacha salgada tipo cream cracker pct. 400gr - Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento, leite e estabilizante ETI (lecitina de soja).	12.000	PCT		



	Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega, com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.					
11	Carne bovina moída magra de 1ª qualidade congelada (IQF) 1 kg - Carne congelada em túnel de congelamento rápido individualizado/IQF (Individually quick frozen). Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses; e a variação de peso entre o produto congelado e descongelado não poderá ultrapassar 5%. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISF ou SIF e DIPOA. Deverá ser congelada individualmente em processo IQF por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, com etiqueta litografada constando: nome do produto, marca	15.000	KG			
12	Carne bovina, corte paleta em tiras congelados IQF 1 kg - Carne congelada em túnel de congelamento rápido individualizado/IQF (Individually quick frozen) sem osso em tiras de aproximadamente 30g, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria	15.000	KG			



	sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas; a variação de peso entre o produto congelado e descongelado não poderá ultrapassar 5%. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP ou SIF e DIPOA. Deverá ser congelada individualmente em processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, com etiqueta litografada constando: nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SIF ou SISP do estabelecimento produtor, nº do registro				
13	Carne suína (pernil) - Corte in natura sem osso, sem pele e gordura visível. Sem tempero e congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP ou SIF e DIPOA. Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, rotulagem com nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SIF ou SISP do estabelecimento produtor, nº do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, lote, data de fabricação e prazo de validade e conservação, não será aceito rótulos descartáveis nas embalagens. Embalagem secundária: em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento, lacrada com fita adesiva. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embal	10.000	KG		
14	Cenoura - fresca, de 1ª qualidade, firme, seca, casca limpa, sem folhas, cor característica, tamanho médio (219mm a 180mm), sem rupturas e brotos, em perfeita condição de apresentação. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características	15.000	KG		



	organolépticas, tamanho e qualidade.					
15	Chuchu - firme e intacto, em boas condições de consumo, sem sinais de machucados, rachaduras e cortes. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	10.000	KG			
16	Extrato de tomate 340gr - Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem pele e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Isento de sujidade, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Embalagem primária em sachê, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem secundária de papelão reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 340 gramas. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 sachê, para avaliar as qualidades organolépticas, rendimento, textura e validade.	15.000	SCH			
17	Farinha de milho em flocos 1kg - Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalado em pacote de polietileno atóxico, constando o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg.	1.000	KG			
18	Farinha de milho em flocos 500gr - Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalado em pacote de polietileno atóxico, e acondicionados em fardos lacrados. Embalagem deverá constar o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de	8.000	PCT			



	fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500 grama. Amostra: apresentar amostra mínima de 1Kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, tostagem, aparência e validade.					
19	Farinha de trigo 25kg - Produto obtido de cereal limpo, desgerminado. Preparado a partir de grãos de trigo são e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalado em pacote de polietileno atóxico, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 25kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 saco em embalagem original, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.	600	SC			
20	Farinha de trigo especial 1kg - Produto obtido de cereal limpo, desgerminado. Preparado a partir de grãos de trigo são e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalado em pacote de polietileno atóxico, fardos lacrados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.	2.000	KG			
21	Feijão carioca tipo 1 - 1 kg - Produto de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos de tamanhos e formatos naturais, secos e limpos. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Devem estar armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A	15.000	KG			



	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de um 1kg, para avaliar o rendimento, sanidade dos grãos, quantidade de sujidades, tempo de cozimento e validade.				
22	Fermento biológico fresco 500gr - Creme claro, cheiro e sabor característico. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Fresco", com registro no SIF. Validade de 1 a 2 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	450	PCT		
23	Fermento químico em pó 250gr - Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Aparência, cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, e rendimento.	200	POT		
24	Filé de peito de frango congelado 1 kg - Apresentar-se sem osso e congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a	20.000	KG		



	partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.					
25	Fubá de milho amarelo fino - Deve apresentar um aspecto de pó fino, cor amarelada, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalado em sacos de polipropileno transparente e resistente, contendo 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento.	1.000	KG			
26	Iogurte com polpa de fruta 1000gr - Sabores variados (morango, coco e pêsego), isento de corantes artificiais e glúten, com consistências cremosas. Acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, devidamente lacrados com tampas aluminizadas, ou plásticas, resistentes, termo soldadas, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega. Frasco de 800g a 1000g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco de cada sabor em embalagem original, para avaliar o rendimento, solubilidade, características organolépticas e validade.	10.000	KG			
27	Maçã vermelha nacional 18 kg - Frutos de tamanho médio, fresca, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, rupturas ou defeitos, firmes, tenras e com brilho, bem desenvolvida, madura e casca lisa. Embalado em caixa de papelão de 18 Kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	1.000	KG			



28	Macarrão sem ovos tipo Ave Maria 500g - Massa alimentícia tipo seca ave maria, obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Ferro e Ácido Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, consistência após o cozimento e validade.	6.000	PCT			
29	Macarrão sem ovos tipo parafuso 500g - Massa alimentícia tipo seca fusilli (parafuso) obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Ferro e Ácido Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, consistência após o cozimento e validade.	15.000	PCT			
30	Manteiga com sal 500gr. Manteiga pura com sal. Embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Embalagem secundária de papelão reforçado. Validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, textura e validade.	20.000	POT			
31	Margarina vegetal com sal 500 gr - óleos	2.000	POT			



	vegetais líquidos interesterificados - Com no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, textura e validade.				
32	Melhorador de produtos para panificação 5kg - Com registro no SIF. Rendimento de 500 gramas para cada 50 quilos de farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg.	150	PCT		
33	Óleo de soja refinado 900ml - De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalados em frascos plásticos e embalagem secundária de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 900 ml. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	20.000	FR		
34	Órgão desidratado 200gr - constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. a embalagem deverá conter externamente	100	PCT		



	os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 200g.					
35	Ovo de galinha bandeja com 30 unidades - Ovos brancos de galinha, tamanho grande, de 1ª qualidade, frescos, Tipo A, pesando em média de 55 a 60g, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Embalagem de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades, embaladas em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unidades.	1.000	BD			
36	Pão hot dog 50gr - Deverá conter em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Embalagem Primária: sacos plásticos atóxicos, resistente. Deverá conter os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 dias a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 unidades, para avaliar as qualidades organolépticas, maciez, validade.	30.000	UNID			
37	Pó de café torrado e moído 250gr - Torrado e moído, procedente de grãos são, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado à vácuo, íntegro resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	15.000	PCT			
38	Pó de café torrado e moído 500gr - Torrado e moído, procedente de grãos são, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado à vácuo, íntegro e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de	8.000	PCT			



	identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.					
39	Queijo tipo mussarela resfriado 1kg - De 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem secundária de papelão reforçada. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias à partir da data de entrega. Fatiado em lâminas de aprox. 20g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 embalagem fechada, para avaliar o rótulo, as qualidades organolépticas e validade.	1.000	KG			
40	Sal refinado iodado 1kg - Cristais brancos com granulação uniforme, com antiemectante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 1kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	2.000	PCT			
41	Tomate tipo salada - fresco, tamanho médio a grande, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos defeitos ou manchas no produto. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	15.000	KG			
Total					R\$...	



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 - Condições de Pagamento: conforme item 13 e seus subitens do 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.

4 - Declaro que todos os produtos ofertados atendem a todas as características e exigências do Edital, em especial do Anexo I – Termo de Referência e que atendem a todas as normas de segurança em vigor.

5 - Declaro que, se vencedora desta licitação, comprometo-me a entregar seu objeto dentro das condições, quantitativos e especificações e prazos estabelecidos neste Edital e no seu ANEXO I, sem a necessidade de aquisição de acessórios ou materiais suplementares;

Dados do representante da empresa que assinará o Contrato e o Termo de Ciência e Notificação, conforme consta no contrato social ou procuração:	
Nome:	
Identidade nº/Órgão expedidor:	
CPF nº	
RG nº	
Data de Nascimento	
Endereço residencial	
Cargo do Representante Legal da empresa	

.....
EMPRESA
Representante Legal



PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021
ANEXO IV – MODELO DE PROCURAÇÃO/CRENCIAMENTO

PROCURAÇÃO “EXTRA JUDICIA”

OUTORGANTE:, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na Rua, nº, bairro, na cidade de, Estado de, neste ato representada pelo(a) (sócio/diretor), 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 representar a empresa no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade PREGÃO PRESENCIAL nº 47/2021, da Prefeitura Municipal de Itararé, 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 2021

Outorgante



PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021

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

DECLARAÇÃO

..... Inscrito no CNPJ 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 () .

.....
(data)

.....
(representante legal)



PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021

ANEXO VI – DECLARAÇÃO – ENQUADRAMENTO ME OU EPP

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 da Pregão Presencial nº 47/2021, realizada pela Prefeitura Municipal de Itararé.

....., de de 2021

.....
(representante legal)



PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021
ANEXO VII – MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº/ 2021

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ E A EMPRESA

A Prefeitura Municipal de Itararé, doravante denominada **CONTRATANTE** neste ato representada pela, portador do documento de identidade n.º RG nº, CPF nº, e a empresa, inscrita no CNPJ-MF sob o nº, com endereço a Rua, –, Município de - SP, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por, portador da carteira de identidade nº, CPF nº, conforme consta na Procuração, firmam o presente termo de contrato, cuja celebração foi autorizada às fls. do processo administrativo nº 164/2021, doravante denominado Processo, concernente à Licitação nº 47/2021, na modalidade Pregão Presencial. Os contraentes enunciam as seguintes cláusulas e condições que regerão o contrato em harmonia com os princípios e normas da legislação aplicável à espécie, especialmente as Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/2002 e suas alterações posteriores, doravante denominadas Leis, que as partes declaram conhecer, subordinando-se, incondicional e irrestritamente, às suas estipulações.

CLÁUSULA PRIMEIRA (DO OBJETO) – É objeto do presente contrato a aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar de 2021 e início de 2022, conforme condições e especificações mínimas constantes abaixo e no ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA do Edital do Pregão Presencial nº 47/2021, que integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais:

Item	Descrição Mínima	Qtd	Unid	V. Unit	V. Total	Marca
1			

PARAGRAFO ÚNICO - Fica designada como gestora do contrato: Mariah Nogueira Ghizzi Pereira, nutricionista, CPF 057.603.379-04, RG: 45.954.525-5 e Mariah Nogueira Ghizzi Pereira, nutricionista, CPF 057.603.379-04, RG: 45.954.525-5, e Adrielen Cristina Carvalho Silva, nutricionista, CPF 450.727.868-62 - e-mail - nutricaoonf@itarare.sp.gov.br, e-mail - nutricaoonf@itarare.sp.gov.br, a qual acompanhara e fiscalizara a execução do Processo nos termos do Art. 67 da Lei nº 8.666/1993, **responsáveis pelo recebimento dos produtos** os Srs. Nilton Ferreira Gusmão - CPF: 012.059.848-43, e o Sr Washinton Luiz Tomas de Miranda - CPF: 341.121.598-46.

CLÁUSULA SEGUNDA (DO PRAZO E LOCAL DA ENTREGA) – As entregas dos produtos devem ser realizadas parceladamente no Departamento de Suprimento Escolar, Rua Pedro Lobo Ribeiro, s/n - centro / Rua São Pedro, nº 2624, no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias úteis** a partir da data do pedido, sendo que o horário da entrega dos produtos deverá ser das 8h às 11h e das 14h às 15h30min. **Os Gêneros perecíveis (carnes no geral) serão entregues “ponto a ponto” em cada unidade escolar, conforme Anexo X – Relação das Unidades Escolares.**

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A(s) entrega(s) deverá(ão) ser realizada(s) de acordo as condições e especificações mínimas indicadas no Anexo I - Termo de Referência do Edital e na Proposta apresentada pela Contratada, correndo por conta desta o transporte, em geral, o descarregamento,



os tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e as contribuições de qualquer natureza que se façam necessárias à perfeita execução contratual.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Não serão aceitos no momento de entrega, produtos com avarias de qualquer tipo, bem como não serão aceitos se estiver amassado, manchado, riscado ou apresentarem danos aparentes.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A Contratante se reserva o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização no objeto fornecido e que, em nenhuma hipótese eximirá a Contratada das responsabilidades contratuais e legais, como por danos causados por seus funcionários, seja por ato da própria firma ou omissões de seu preposto.

PARÁGRAFO QUARTO- Constatadas irregularidades no objeto, a Contratante, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

- a) Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Edital, determinando sua substituição;
- b) Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

PARÁGRAFO QUINTO - As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento pela CONTRATADA da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

CLÁUSULA TERCEIRA (DO VALOR) – O valor global deste contrato é de **R\$** (.....), conforme proposta da **CONTRATADA** constado em ata e juntada no Processo, correspondendo ao objeto e valores unitários definidos na Cláusula Primeira e para a totalidade do período mencionado na Cláusula Sexta.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os preços contratados permanecerão fixos e reajustáveis, salvo hipótese de quebra do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, 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 art. 65, II, “d” da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO – No caso de o realinhamento ser pleiteado pela **CONTRATADA**, o mesmo deverá ser efetuado através de requerimento, protocolizado no setor de protocolos da Prefeitura Municipal de Itararé, o qual deverá vir acompanhado de documentação comprobatória do incremento dos custos, gerando eventuais efeitos a partir da protocolização do requerimento.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Caso o pedido de reequilíbrio indicado não disponha de elementos suficientes para sua análise e consequente concessão e venha a ser indeferido, não será motivo para a interrupção o fornecimento, sujeitando à Contratada à aplicação das penalidades previstas no presente contrato.

CLÁUSULA QUARTA (DA DESPESA) – A despesa correrá pelas Dotações Orçamentárias: Recurso Federal (PNAE) – 261.99.220-1/ 261.99.212-1/ 261.99.213-1/ 261.99.200-3/ 261.99.200-4 e 261.99.200-10; Recurso Estadual (Convênio) – 259.99.220-39/ 259.99.230-5 e 259.99.200-11.

CLÁUSULA QUINTA (DO PAGAMENTO) – Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados em **até 30 (trinta) dias**, após entrega dos produtos com a apresentação das notas fiscais devidamente



conferidas e assinadas pelo Secretário da pasta, com o respectivo empenho elaborado pelo setor de contabilidade.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os pagamentos serão feitos através de crédito somente em conta corrente ou boleto bancário da empresa (Pessoa Jurídica) a ser fornecida pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Deverá constar obrigatoriamente na Nota Fiscal: “**Pregão Presencial 47/2021**”, bem como o número do pedido da compra.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Nenhum pagamento isentará a Contratada das responsabilidades assumidas na forma deste contrato, quaisquer que sejam, nem implicará na aprovação definitiva do objeto executado.

PARÁGRAFO QUARTO - Em nenhuma hipótese e em tempo algum poderá ser invocada qualquer dúvida quanto aos preços cotados, para modificação ou alteração dos preços propostos.

PARÁGRAFO QUINTO - Caso o pagamento não seja efetuado no vencimento pela falta do documento que deveria ter sido fornecido pela Contratada, e isso motivar a paralisação do fornecimento, esta incorrerá nas penalidades previstas neste edital, e não será paga nenhuma atualização de valor.

PARÁGRAFO SEXTO - Correrá por conta exclusiva da contratada:

- a) todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto da contratação;
- b) contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguros e acidentes pessoais, taxas, emolumentos e outras despesas que se façam necessárias.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Sendo constatado erro na nota fiscal, esta não será aceita e o pagamento ficará retido e seu prazo suspenso, até que seja providenciada a correção, contando-se o prazo estabelecido nesta cláusula, a partir da data de sua reapresentação.

PARÁGRAFO OITAVO - A devolução da fatura não aprovada em hipótese alguma servirá de pretexto para que a contratada suspenda a execução do contrato, bem como para aplicação de multas, juros e correção monetária.

CLÁUSULA SEXTA (DA VIGÊNCIA) - O presente contrato terá vigência de 06 (seis) meses, a contar da sua assinatura, prorrogáveis nos termos do Art. 57, da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA) – São obrigações da **CONTRATADA**:

I - Entregar o objeto dentro do prazo estipulado. Caso tal entrega não seja feita dentro do prazo, a Contratada ficará sujeita à multa estabelecida neste Contrato;

II - Entregar os produtos, conforme o caso e, transportados adequadamente, em estrita conformidade com as disposições deste edital e seus anexos e com os termos da proposta de preços.

III - Substituir os produtos, conforme o caso, em desacordo à proposta ou às especificações do objeto desta licitação, ou porventura seja entregue com defeitos ou imperfeições;

IV - A Prefeitura Municipal de Itararé não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da Contratada para outras entidades, sejam fabricantes ou quaisquer outros;

V - Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de idoneidade e habilitação exigidas na licitação.



VI - Cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público.

CLÁUSULA OITAVA (DAS PENALIDADES) – À **CONTRATADA**, total ou parcialmente inadimplente, poderão ser aplicadas as sanções previstas nos Arts. 86 e/ou impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A penalidade de multa, estabelecida no Parágrafo Segundo desta 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**.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O **atraso injustificado na entrega**, 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 na entrega em até 2 (dois) dias, multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia;
- b) atraso entre 2 (dois) e 5 (cinco) dias, multa de 0,5% (meio por cento) ao dia;
- c) atraso entre 5 (cinco) e 15 (quinze) dias, multa de 0,6% (seis décimos por cento) ao dia;
- d) atraso superior a 15 (quinze) dias, estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida, salvo disposição em contrário, em casos particulares, previstos no contrato, sujeitando-se à aplicação das penalidades previstas no próximo item.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Pela **inexecução total ou parcial da entrega**, 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; e/ou;
- b) impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

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

PARÁGRAFO QUINTO – As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade da **CONTRATADA** por danos causados à **CONTRATANTE**.

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

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

CLÁUSULA NONA (DA RESCISÃO) – O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no Art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências 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.

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



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA (DAS RESPONSABILIDADES) – A **CONTRATADA** 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 vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente à **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O **CONTRATANTE** não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A **CONTRATADA** manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA (DOS TRIBUTOS E DESPESAS) – Constituirá encargo exclusivo da **CONTRATADA** o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA (DA PUBLICIDADE DO CONTRATO) – 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 QUARTA (DO FORO) – O Foro do contrato será o da Comarca de Itararé/SP, excluído qualquer outro.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente termo foi lavrado em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Itararé,de de 2021

.....
.....

Empresa
Representante

Testemunhas:

Nome

Ass.

CPF

Nome

Ass.

CPF



PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021

ANEXO VIII - CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ

CONTRATADA:CPF.....

CONTRATO Nº:

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar de 2021 e início de 2022.

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*).....

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCE/SP;
- 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;
- as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCE/SP – CadTCE/SP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- 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:

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo:

CPF:

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura:

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:



Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

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



PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021

ANEXO IX – MODELO DE PROTOCOLO DE ENTREGA DAS AMOSTRAS

EMPRESA _____

Item	Qty	Und	Descrição	Marca
1	

....., de de 2021

.....
(representante legal)



PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2021

ANEXO X – ENDEREÇO DAS UNIDADES ESCOLARES

Nº	ESCOLA MUNICIPAIS	TELEFONE	ENDEREÇO	BAIRRO
ESCOLAS MUNICIPAIS				
1	EM Adriano Queiróz Pimentel	3531-1636	Rua Italo Vincenzi, nº 155	Jd. São Pedro
2	EM Maria da Silveira Vasconcelos	3532-4160 / 3532-2110	Rua Itarare, 765	Vila Osório
3	EM Prof. Eugênio Dias Tatit	3532-3117 / 3532-4165	R. Honorina Ruivo Holtz, 319	Vila Jora
4	EM Pres. Juscelino Kubitschek de Oliveira	3532-4244 / 3532-4211	Pça Siqueira Campos, 308	Centro
5	EM Ione Maria M. M. Santos	3532-3515	R. Claro Jansson s/nº	Vila Santa Terezinha
6	EM Prof. Juracy Martins	3531-4030 / 3531-1593	R. Ana Clecy Bessa Souza, s/nº	Pq. Centenário
7	EM Prof. Newton Marques	3532-1005 / 3 532-5369	R. Walton Pinto, 235	Jd. Paulicéia
8	EM Maria Apª S. Brigola	3532-3274 / 3532-4224	R. Dr. Demétrio Azevedo, 355	Jd. Alvorada
9	EM Profª. Maria Jesus Klocker Camargo	3532-3439 / 3532-4001	Av. Luiz Gianizela Neto, 100	Vila N. Horizonte
10	EM Profª. Maria Olivia de Mello	3532-4383 / 3532-5100	R. Sete de Setembro, 1890	Jd. Comodoro
11	EM Prof. Messias Sodré	99717-9865	Rua Principal	Pedra Branca
12	EM Profª. Alice Fonseca Braga	3529-7547/3529-7549	Pça Antonio Pratiano s/nº	Santa Cruz dos Lopes
13	EM Profª. Rosemari Lopes Ferreira Biglia	3532-9217	Bairro do Cerrado	Cerrado
EDUCAÇÃO INFANTIL				
14	EM Dr. Carlos de Lima Junior	3532-3067	R. Leonardo Forcinetti, s/n	Vila Beca
15	EM. Hermínio dos Santos Lages	3532-4439	Rua Basílio de Araujo Miranda, 3165	Jd. Comodoro
16	EM Irene Amaral Tomass	3532-4285	R. Francisco Zimermann, 01	Jd. Alvorada
17	EM. Josélia Rocha de Moraes Ferreira	3531-1019	Rua Tamoios, 265	Bº Cruzeiro
18	E.M. Nossa Senhora de Fátima	3531-2221	R. D. José Carlos de Aguirre, 1265	Bairro do Ginásio
19	EM Profª Adelaide Barco Perusso	3532-4349	R. Brotero de Almeida, 219	Vila Osório
20	EM Profª Maria de Lourdes S. Pimentel	3532-1040	R. Thomaz Smocowski, 100	Vila Novo Horizonte
21	EM Rita Cássia Juliano	3532-1337	Rua Pedro Dias tatit, s/n	CDHU Alberto Bandoni
22	EM. São Vicente de Paulo	3532-3667	Rua Eduardo Martins, 347	Centro
23	EM Valéria Cristina Simões	3531-3500	R. João Batista Ruivo Ferreira, 95	CDHU Ângelo Ghizzi
24	E.M Dulce de Paula Carneiro	3531-1281	Praça Italo Incerti,	Vila Santa Terezinha
25	EM Dilermando	3532-4550	R. Itararé, 898	Vila Osório
EDUCAÇÃO ESPECIAL				
26	CAEEI (CEAMI)	3532-4369	Rua 24 de Outubro, 1103	Centro



ESCOLAS ESTADUAIS					
27	E.E Profº Tomé Teixeira	3532-0424	3532-4334/3532-3109	Rua XV de Novembro, 120	Centro
28	E.E Profº Caetano Carbone		3532-4249	Rua Sophia Dias Menk, 715	Santa Terezinha
29	E.E Dr.Herculano Pimentel		3532-4133/3531-1311	Rua São Pedro, 2484	Centro
30	E.E Dr. Epaminindas Ferreira Lobo		3532-4044/3532-1507	Rua Major Salvador Rufino, 59	Vila Osório
31	E.E Profª. Esther Carpinelli Ribas		3532-2875	R. Luiz M. Santos, 331	Jd. Alvorada
32	E.E Heitor Guimarães Cortes		3532-3389 / 3532-3389	Av. Joaquim Dias Tatit, 372	Cruzeiro
33	E.E Prof. Christiano Marques Bonilha		3532-9100/3532-9101	Bairro do Cerrado	Cerrado
34	ETEC		3532-5707/3531-2770	R. Campos Salles, 1320	Jardim Claudina
35	DSE		3532-3400/3532-2505	R. São Pedro, 2505	Centro
36	SECET		3532-4122	R. São Pedro, 1654	Centro
37	Pádua Municipal		35311937	R. XV de Novembro, 931	Centro



Recibo de Retirada de Edital

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ
Secretaria de Finanças
Departamento de Licitações

EDITAL N° 47/2021
PROCESSO N° 164/2021

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar de 2021 e início de 2022.

MODALIDADE: Pregão Presencial

Empresa: _____
CNPJ: _____
Endereço: _____
E-mail: _____
Cidade: _____ Telefone: _____
Estado: _____ Fax: _____

Obtivemos, através do acesso à página www.itarare.sp.gov.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Nome:

___ de _____ de 2021.

Senhor Licitante, visando à comunicação entre este Departamento e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo à Seção de Licitações, preferencialmente pelo e-mail: edital@itarare.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Itararé da comunicação de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação. Recomendamos, ainda, consultas atualizadas à referida página para eventuais comunicações e/ ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.

