



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023
PROCESSO N.º 277/2023- EDITAL N.º 161/2023

PREÂMBULO

A Prefeitura do Município de Guairá, Estado de São Paulo, sito Av. Gabriel Garcia Leal, n.º 676, Bairro Maracá, inscrita no CNPJ n.º 48.344.014/0001-59, neste ato representada pelo Exmo. Sr. ANTÔNIO MANOEL DA SILVA JÚNIOR, Prefeito do Município de Guairá, torna público para conhecimento de todos os interessados que será realizado Processo de Licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **“MENOR PREÇO POR ITEM”** cujo objeto é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** que se acha aberto, nesta Prefeitura, que será regido pela Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal n.º 3.227 de 30 de junho de 2006, Decreto Municipal n.º 4.367 de 11 de abril de 2014, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores, Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar n.º 147 de 07 de Agosto de 2014, Decreto 10.024/2019, Decreto Municipal 5.623 de 23 de março de 2020 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e será conduzida pelo (a) Pregoeiro (a) do Município Joice Pereira Maciel Mendes; Dhiego Julliano de Paula Assis ou Lucinéia Alves da Luz e Equipe de Apoio, para tanto nomeada a teor do disposto na Portaria n.º 13.153, DE 03 DE OUTUBRO DE 2023; Comissão Especial de Avaliação de Preços de Mercado, para tanto nomeada a teor do disposto no Decreto Municipal n.º 6815, DE 02 de agosto de 2023, designadas nos autos do processo em epígrafe. Os casos omissos neste Edital serão observados nas Leis e Decretos citados no Edital. Os casos omissos neste Edital serão observados nas Leis e Decretos citados no Edital.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexo, que dele fazem parte integrante.

Este certame utiliza-se do aplicativo “licitações”, através da Plataforma de Licitações Eletrônicas Licita Mais Brasil – www.licitamaisbrasil.com.br, conforme convênio de cooperação técnica.

As propostas serão enviadas por meio eletrônico através da Plataforma Licita Mais Brasil, durante o período informado abaixo:

Recebimento das propostas:

Das 18h do dia 31 de outubro de 2023 até às 08h45 do dia 16 de novembro de 2023.

Abertura das propostas:

16 de novembro de 2023 às 8h50.

Início da Disputa de Preços:

16 de novembro de 2023 às 9h.

Formalização de Consultas



Paço Municipal Messias Cândido Faleiros
Av. Gabriel Garcia Leal, n.º 676 - Bairro Maracá - CEP 14.790-000, Guairá/SP.
e-mail: pregoeiro@guaira.sp.gov.br
Fone (17) 3332-5138

DIREITO DE PREFERÊNCIA: Licitação Diferenciada com previsão de Cota Exclusiva para competição entre Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, inclusive Micro Empreendedor Individual, nos termos do Art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006.

OBS.: Nos termos do Art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006, não se aplica o disposto nos Arts. 47 e 48 da Lei Complementar, quando não houver um mínimo de 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME/EPP/MEI sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, sendo assim, caso não haja no mínimo 03 (três) empresas para disputa que se enquadrem como ME/EPP/MEI, será aberta a competição para ampla disputa entre todos licitantes presentes, sem prejuízo dos benefícios previstos no CAPÍTULO V, DO ACESSO AOS MERCADOS, Seção I, Das Aquisições Públicas, Arts. 42 à 49 da referida Lei Complementar.

As informações e os procedimentos desta licitação serão executados pelo Depto. de Compras e Licitações, sito à Av. Gabriel Garcia Leal, n.º 676, Bairro Maracá. Comunicações pelo telefone (17) 3332-5138, internet através da Plataforma Licita Mais Brasil, www.licitamaisbrasil.com.br, ou diretamente em <http://www.guaira.sp.gov.br/category/pregaoeletronico>.

Comunicações através de correspondência: endereçar ao Município de Guairá/SP, ATENÇÃO DA SEÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO, situado Av. Gabriel Garcia Leal, n.º 676, Bairro Maracá, CEP 14.790-000, Guairá/SP.

REFERÊNCIA DE TEMPO

Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1 DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** com entrega de acordo com a necessidade do município, conforme Termo de Referência (ANEXO I) do edital.

1.2 - A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3 - A licitação será realizada pelo regime de Empreitada por Preço Unitário, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o **“MENOR PREÇO POR ITEM”**;

1.4 - Compõem este Edital os ANEXOS:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO

ANEXO II - MODELO DE CARTA PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO III - DECLARAÇÃO COMPLETA

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP/MEI



ANEXO V - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE
ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO INTEGRA SEU CORPO SOCIAL, NEM EM SEU QUADRO FUNCIONAL, EMPREGADO PÚBLICO OU MEMBRO COMISSIONADO DE ÓRGÃO DIRETO OU INDIRETO DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL
ANEXO VII - TERMO DE MINUTA DE CONTRATO
ANEXO VIII - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES PARA AUDESP / TRIBUNAL DE CONTAS - ITEM NÃO DESCLASSIFICATÓRIO;
ANEXO IX - DECLARAÇÃO ENDEREÇO ELETRÔNICO (ITEM NÃO DESCLASSIFICATÓRIO);
ANEXO X – PREÇO ESTIMADO.

2 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos, devidamente credenciados junto a Plataforma Licita Mais Brasil.

2.1.1 O credenciamento/cadastramento junto a **LICITA MAIS BRASIL** permite a participação de todos os interessados e deve ser realizada junto ao site da plataforma de licitações no link: www.licitamaisbrasil.com.br.

2.2 **Será concedido tratamento favorecido para a Micro Empresa - ME, Empresa de Pequeno Porte - EPP, e para o Micro Empreendedor Individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n.º 123/2006.**

2.3 **Em relação aos itens 20 a 38 devidamente identificados no Modelo de Proposta de Preços (ANEXO 3) será para participação exclusiva para licitantes qualificadas como ME/EPP/MEI.**

2.3.1 **Quando não ocorrer o comparecimento de no mínimo 03 (três) licitantes interessados nos ITENS EXCLUSIVOS PARA ME/EPP/MEI, estes serão julgados desertos e reabertos com AMPLA PARTICIPAÇÃO a todos os licitantes presentes e devidamente credenciados.**

2.4 Não poderão participar desta licitação os interessados:

2.4.1 Com falência, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas;

2.4.2 Em dissolução ou em liquidação;

2.4.3 Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com o Município de Guairá/SP, nos termos do Art. 87, inciso III, da Lei Federal n.º 8.666/1993 - Súmula 51 do TCE/SP;

2.4.4 Que estejam impedidas de licitar e de contratar com o Município de Guairá/SP e/ou Departamento de Esgoto e Água de Guairá/SP, nos termos do Art. 7º da Lei Federal n.º 10.520/2002, e decretos regulamentadores - Súmula 51 do TCE/SP;

2.4.5 Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública (Art. 87, IV da Lei Federal n.º 8.666/1993);

SÚMULA N.º 51 do TCE/SP que dispõe: “A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar (Art. 87, IV da Lei Federal n.º 8.666/1993) tem seus efeitos jurídicos estendidos a todos os órgãos da Administração Pública, ao passo que, nos casos de impedimento e suspensão de licitar e contratar (Art. 87, III da Lei Federal n.º 8.666/1993 e Art. 7º da Lei Federal n.º 10.520/2002), a medida repressiva se restringe à esfera de governo do órgão sancionador.”

2.4.6 - Que estejam reunidas em consórcio;

2.4.7 - Que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

2.4.8 - Estrangeiras que não funcionem no País;



- 2.4.9 - Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 9º da Lei Federal n.º 8.666/1993.
- 2.4.10 - Empresas, Sócios e/ou Diretores proibidos de contratar com o Poder Público nos termos do Art. 12 da Lei Federal n.º 8429/1992 - Lei de Improbidade Administrativa;
- 2.4.11 - Possuam em seu quadro de sócios e/ou diretores servidores ou funcionários do Município de Guairá/SP e/ou Departamento de Esgoto e Água de Guairá/SP;
- 2.5 - É permitida a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, desde a mesma apresente na Fase de Habilitação o Plano de Recuperação devidamente homologado pelo juízo e em pleno vigor, bem como, deverá apresentar todos os demais documentos e requisitos previstos na Fase de Habilitação, nos termos da SÚMULA N.º 50 do TCE/SP;

SÚMULA N.º 50 do TCE/SP - “Em procedimento licitatório, não pode a Administração impedir a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, das quais poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.”

- 2.6 - O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do licitante.
- 2.7 – Nos termos do item n.º 2.1 do presente edital, o licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Plataforma de Licitações Licita Mais Brasil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.
- 2.7.1 O cadastramento do licitante deverá ser realizado diretamente na Plataforma Licita Mais Brasil através do link www.licitamaisbrasil.com.br/cadastro-fornecedor acompanhado dos seguintes documentos:
- Registro Comercial
 - Contrato/Estatuto Comercial
 - Cartão CNPJ
 - CPF dos sócios
 - RG dos sócios
 - Inscrição Estadual
 - Inscrição Municipal
 - Termo de Adesão assinado
 - Comprovante de pagamento (somente para o cadastro completo)
- 2.8 O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante participante do certame, que terá acesso a todos os processos publicados na Plataforma, durante o período selecionado durante o cadastro.
- 2.9 Não serão cobradas quaisquer outras taxas ou corretagens dos licitantes participantes dos processos.
- 2.10A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo IV para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento na Plataforma e da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar em campos específicos, o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da L. C. n.º 123/2006.



3 DA SUBCONTRATAÇÃO

3.1 É vedada a subcontratação do objeto do contrato.

4 FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS

4.1 Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar os esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão, até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura das propostas, através de campo específico da Plataforma Licita Mais Brasil.

4.2 A impugnação também poderá ser realizada da seguinte forma:

Formalização de Consultas

Paço Municipal Messias Cândido Faleiros

Av. Gabriel Garcia Leal, n.º 676 - Bairro Maracá - CEP: 14.790-000, Guairá/SP.

Fone (17) 3332-5138 e/ou pelo e-mail: pregoeiro@guaira.sp.gov.br

4.3 Em caso de impugnação ao ato convocatório, o (a) Pregoeiro (a) auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do Edital e seus anexos, decidirão sobre a petição no prazo de 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

4.5 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

4.5.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo (a) Pregoeiro (a), nos autos do processo de licitação.

4.6 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

5 REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

5.1 O certame será conduzido pelo (a) Pregoeiro (a), com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

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

6 CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA LICITA MAIS BRASIL:



- 6.1 Os procedimentos para Credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site da Plataforma Licita Mais Brasil, www.licitamaisbrasil.com.br.
- 6.2 Dúvidas em relação ao credenciamento ou operacionalização da Plataforma Licita Mais Brasil, poderão ser esclarecidas através dos canais de atendimento da Plataforma, Telefone 08005916173, WhatsApp (11)4040-8714 ou e-mail contato@licitamaisbrasil.com.br, de segunda a sexta-feira exceto feriados nacionais das 08h às 17h (horário de Brasília).
- 6.3 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.
- 6.4 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Prefeitura de Guairá ou a Plataforma Licita Mais Brasil, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 6.5 O Credenciamento do fornecedor e de seu Representante Legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

7 PARTICIPAÇÃO

- 7.1 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.
- 7.2 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;
- 7.3 Dúvidas em relação ao credenciamento ou operacionalização da Plataforma Licita Mais Brasil, poderão ser esclarecidas através dos canais de atendimento da Plataforma, Telefone 08005916173, WhatsApp (11) 4040-8714 ou e-mail contato@licitamaisbrasil.com.br, de segunda a sexta-feira exceto feriados nacionais das 08h às 17h (horário de Brasília).
- 7.4 As Propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na 1ª (primeira) página deste edital.
 - 7.4.1 Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
 - 7.4.2 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.
 - 7.4.3 Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.
 - 7.4.4 O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das Propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio da Plataforma Licita Mais Brasil, www.licitamaisbrasil.com.br que veiculará avisos,



convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

8 **ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES**

- 8.1 A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o (a) Pregoeiro (a) a avaliar a aceitabilidade das propostas.
- 8.2 Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 8.3 Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.
- 8.4 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.5 As propostas não deverão estar com valores superiores ao máximo fixado no Edital (REFERENTE AO VALOR UNITÁRIO DO ITEM) e não havendo lances com valores iguais ou inferiores, serão desclassificados.
- 8.6 Fica a critério do (a) Pregoeiro (a) a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, durante a disputa de lances, não é possível corrigir lances de proposta ou depois da fase de lances.
- 8.7 Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes.
- 8.8 No caso de desconexão com O (a) Pregoeiro (a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, na Forma Eletrônica, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando O (a) Pregoeiro (a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.
- 8.9 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão, na Forma Eletrônica será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica (e-mail) divulgando data e hora da reabertura da sessão.
- 8.10 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA “ABERTO”**, em que os Licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 8.11 A etapa de lances da Sessão Pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da Sessão Pública.
- 8.12 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 8.13 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a Sessão Pública encerrar-se-á automaticamente.
- 8.14 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o (a) Pregoeiro (a), assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da Sessão Pública de lances, em prol da consecução do melhor preço, bem como decidir sobre sua aceitação.
- 8.15 O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 8.16 Caso o Licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua Proposta.



8.17 A ordem de apresentação pelos Licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre Propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

8.18 Havendo eventual empate entre Propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 3º, §2º, da Lei Federal nº 8.666/1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

- a) No País;
- b) Por empresas brasileiras;
- c) Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

8.19 Persistindo o empate, a Proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as Propostas empatadas.

8.20 Encerrada a etapa de envio de lances da Sessão Pública, o (a) Pregoeiro (a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao Licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor Proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

8.21 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.22 O (a) Pregoeiro (a) solicitará ao Licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a Proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8.23 Após a negociação do preço, o (a) Pregoeiro (a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da Proposta.

8.24 Para a aquisição de bens comuns de informática e automação, definidos no Art. 16-A da Lei nº 8.248, de 1991, será assegurado o direito de preferência previsto no seu Art. 3º, conforme procedimento estabelecido nos Arts. 5º e 8º do Decreto nº 7.174, de 2010.

8.24.1 Nas contratações de bens e serviços de informática e automação, nos termos da Lei nº 8.248, de 1991, as Licitantes qualificadas como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que fizerem jus ao direito de preferência previsto no Decreto nº 7.174, de 2010, terão prioridade no exercício desse benefício em relação às médias e às grandes empresas na mesma situação.

8.24.2 Quando aplicada a margem de preferência a que se refere o Decreto nº 7.546, de 2 de agosto de 2011, não se aplicará o desempate previsto no Decreto nº 7.174, de 2010.

8.25 Para produtos abrangidos por margem de preferência, caso a Proposta de menor preço não tenha por objeto produto manufaturado nacional, o sistema automaticamente indicará as Propostas de produtos manufaturados nacionais que estão enquadradas dentro da referida margem, para fins de aceitação pelo (a) Pregoeiro (a).

8.25.1 Nesta situação, a Proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência tornar-se-á a Proposta classificada em primeiro lugar.

8.26 O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo (a) Pregoeiro (a) acerca da aceitação do lance de menor valor.



8.27 Os documentos relativos à **HABILITAÇÃO**, obrigatoriamente, conforme **Art. 26 do Decreto 10.024/2019** deverão ser anexados na plataforma juntamente com a proposta, ou seja, toda a documentação deverá ser incluída antes do início da sessão pública.

8.28 Posteriormente, os mesmos documentos da Empresa vencedora deverão ser encaminhados em originais ou cópias autenticadas, no **prazo máximo de 03 (três) dias úteis**, contados da data da sessão pública virtual, juntamente com a proposta de preços corrigida, para:

Município de Guairá/SP
Depto. de Compras
Av. Gabriel Garcia Leal, n.º 676
Bairro: Maracá
Guairá/SP – CEP 14.790-000

Caso os documentos inseridos na plataforma eletrônica do pregão possuam assinatura eletrônica ou autenticação digital, fica dispensado o envio dos mesmos para o endereço acima, ficando obrigado apenas o envio da Proposta de preços readequada original ou via e-mail pregoeiro@guaira.sp.gov.br com assinatura eletrônica.

8.29 A sessão pública fica suspensa, ou seja, permanece em fase de Em Adjudicação até o recebimento da documentação original dentro das condições dispostas no item 9.27.

8.30 O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido, acarretará nas sanções previstas no item **23 – Sanções Administrativas**, deste Edital, podendo O (a) Pregoeiro (a) convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

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

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

8.33 Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

8.34 Quando for constatado o empate, conforme estabelece os Arts. 44 e 45 da L. C. n.º 123/2006, o sistema aplicará os critérios para o desempate em favor ME/EPP/MEI. Após o desempate, poderá O (a) Pregoeiro (a) ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública.

9 **PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO**

9.1 O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

9.2 No preenchimento da proposta eletrônica deverão, obrigatoriamente, ser informadas no campo próprio a **MARCA** dos produtos ofertados. A não inserção de especificações e marcas



dos serviços e/ou produtos neste campo, implicará na desclassificação da Empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

9.2.1 O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no ANEXO I – Termo de Referência.

9.3 **A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias** contados da abertura das propostas virtuais. Quando não constar a validade da proposta, entende-se que a validade é de 60 (sessenta) dias.

9.3.1 Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

9.3.2 Os produtos ofertados deverão atender a todas as especificações constantes deste Edital e Termo de Referência.

9.3.3 Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional com o **VALOR UNITÁRIO** e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

9.4 Ao encaminhar a proposta de preços na forma prevista pelo sistema eletrônico, a licitante deverá preencher as informações do item 9.3 por meio de arquivo eletrônico no campo apropriado da **Plataforma Licita Mais Brasil**, sendo vedada a identificação do licitante por qualquer meio.

9.5 Verificar a condição da empresa caso ela seja ME/EPP/MEI e informar em campo próprio da Plataforma Licita Mais Brasil

9.6 Na hipótese do licitante ser ME/EPP/MEI, verificar a condição e informar em campo próprio da Plataforma Licita Mais Brasil, pois o sistema importa esse regime dos dados cadastrais da empresa, por isso é importante que essa informação esteja atualizada por parte do licitante sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a L. C. n.º 123/2006.

9.7 **É VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DOS PROPONENTES LICITANTES NO SISTEMA, EM QUALQUER HIPÓTESE, ANTES DO TÉRMINO DA FASE COMPETITIVA DO PREGÃO.**

10 **PROPOSTA ESCRITA E FORNECIMENTO**

10.1 A Empresa vencedora, deverá enviar ao (a) Pregoeiro (a), a Proposta de Preços escrita, com o (s) valor (s) oferecido (s) após a etapa de lances, em 01 (uma) via, rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo Representante Legal da Empresa citado nos documentos de habilitação, em linguagem concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo Razão Social, CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, Inscrição Estadual, endereço completo, número de telefone e fax, número de agência de conta bancária, no prazo estipulado no item 9.8, deste Edital.

10.1.1 **Na proposta escrita, deverá conter:**

a) Os valores dos impostos já deverão estar computados no valor do produto e/ou serviço ou destacados;

b) O prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias - contados da abertura das propostas virtuais;

b) Especificação e/marca completa do serviço e/ou produto oferecido com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação;



c) Data e assinatura do Representante Legal da proponente.

10.2 O objeto, rigorosamente de acordo com o ofertado nas Propostas, deverá ser entregue no endereço indicado no ANEXO I.

10.3 Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedora a licitante que oferecer o “**MENOR PREÇO POR ITEM**”.

10.4 Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao produto até sua entrega no local fixado por este Edital.

10.5 Serão desclassificadas as Propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

10.6 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.7 A Contratada **DEVERÁ** arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do Art. 57 da Lei Federal n.º 8.666/1993.

10.8 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, caso necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base no Art. 65, I, “b” da Lei Federal n.º 8.666/1993.

11 DAS AMOSTRAS

11.1 Para a(s) empresa(s) proponente(s) classificada(s) em primeiro lugar dos itens estocáveis, torna-se OBRIGATÓRIO entregar no prazo imprerterível de **03 (três) dias úteis após ser declarado vencedor**, na Central de Alimentação (no endereço Avenida 11, nº 670 - Guairá/SP; CEP: 14.790-000) das 7h até às 12h, **devidamente identificadas, uma amostra de cada produto, idêntica ao produto ofertado em sua proposta comercial** no momento da sessão pública do certame licitatório, **em embalagem original e fechada**.

11.2 As amostras serão analisadas pela nutricionista responsável técnica e demais nutricionistas do quadro técnico, e também por representantes do CAE (Conselho de Alimentação Escolar) do município, conforme especificações deste termo, além de observadas a aceitabilidade do produto em teste anteriores de acordo com a Resolução do FNDE 38/2014.

11.3 Para tanto, os produtos serão submetidos às análises abaixo e ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados.

A) Análise Visual: Embalagem: Tipo e Peso;

B) Análise Sensorial: Aspecto; Textura; Cor; Odor; Sabor (quando for o caso); Cocção e Rendimento (quando for o caso). Consistência (quando for o caso);

C) Critérios de análise visual: Os gêneros alimentícios, de acordo com o Anexo I, deverão conter claramente as informações necessárias para sua real análise;

D) Critérios de análise sensorial: Os produtos, objeto da presente licitação, deverão ser avaliados conforme abaixo:
Exemplo: Aspecto: () Regular () Irregular;

11.4 Não serão permitidas, em hipótese alguma, a substituição do produto que tenha sido reprovado.

11.5 Caso o(s) licitante(s) vencedor(es) da fase de habilitação não apresente(m) as amostras o item dentro do prazo acima estipulado ou em caso de rejeição das mesmas, o mesmo perderá o direito a contratação, mediante a sua desclassificação quanto aos itens em questão e passará à análise, se for o caso, da amostra da proponente subsequente, observada a ordem de classificação, até que seja classificada licitante cuja amostra atenda às exigências do Edital e seus Anexos.

11.6 O exame das amostras tem por objetivo confrontar os produtos cotados com as especificações exigidas, em especial no que diz respeito à qualidade do produto e as especificações nutricionais.

11.7 A equipe de nutricionista do Município terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados do prazo final para a entrega das amostras pela(s) proponente(s), para realizar os exames necessários para aceitação, de modo a comprovar o atendimento das especificações estabelecidas para cada item.

11.8 As adjudicações dos itens somente ocorrerão após a análise das amostras.

11.9 Após corrido os tramites das avaliações, a equipe técnica deverá encaminhar um parecer técnico referente às análises das amostras para o Sr. Pregoeiro para posterior ADJUDICAÇÃO.



12 CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 12.1.1 Para julgamento será adotado o critério de “**MENOR PREÇO POR ITEM**”, podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por lote, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.
- 12.2 EM ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO CAPÍTULO V DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, SERÃO OBSERVADOS OS SEGUINTE PROCEDIMENTOS:**
- 12.2.1 Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:
- a) a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via “chat” de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior aquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão.
 - b) no caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem no limite estabelecido no subitem 10.2.1, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na alínea “a”.
 - c) não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma da alínea “a” anterior, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 12.2.2 Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 13.2.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.
- 12.3 O(a) Pregoeiro(a) anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo(a) Pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 12.4 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, O(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- 12.5 Ocorrendo a situação a que se referem os subitens 8.31 e 8.32 deste Edital, O(a) Pregoeiro(a) poderá negociar com a licitante para que seja obtido melhor preço.
- 12.6 De sessão, o sistema gerará ATA circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.



13 **HABILITAÇÃO**

13.1 **Habilitação Jurídica**

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d) No caso de sociedade simples: ato constitutivo devidamente inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- e) No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;
- f) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- g) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 1971;

13.1.1 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.2 **Regularidade Fiscal e Trabalhista**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes (**municipal e/ou estadual**), relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta n.º 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.



- d) Prova de regularidade para com a (**Fazenda Municipal e/ou Estadual**), do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou certidão positiva com efeitos de negativa.

13.2.1 O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

13.3 Qualificação Econômico-Financeira

- a) Certidão negativa falência e concordata, recuperação judicial expedida pelo Cartório Distribuidor da pessoa jurídica, contendo expresso na própria certidão o prazo de sua validade.
 - a.1) Para as empresas que optarem de participar através de filial, deverá também ser apresentada certidão negativa para com o cartório/comarca onde se encontra instalada a filial.
 - a.2) Na falta de validade expressa na Certidão Negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 90 (noventa) dias de sua emissão.

13.4 Qualificação Técnica:

- 13.4.1 Apresentar Alvará Sanitário ou Licença Sanitária válida para o ano vigente (documento a ser emitido pela Vigilância Sanitária da Sede da licitante)

13.5 Documentos complementares:

13.5.1 **Declaração, assinada por Representante Legal da proponente, de que:**

- a) Não foi declarada inidônea para licitar por nenhum órgão Federal, Estadual ou Municipal, conforme modelo do ANEXO III;
 - b) Não há superveniência de fato impeditiva para a Habilitação da proponente, sob as penas cabíveis, nos termos do Art. 32 da Lei Federal n.º 8.666/1993, conforme modelo do ANEXO III;
 - c) A empresa atende ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal (Lei n.º 9.854 de 27/10/1999), conforme modelo do ANEXO III;
 - d) Não integra em seu corpo social, nem no quadro funcional, empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Pública - Art. 9º inciso III da Lei Federal n.º 8.666/1993 e Art. 8º, conforme ANEXO VI.
 - e) Declaração de Endereço Eletrônico – conforme anexo IX (item não desclassificatório)
- 13.5.2 Para as empresas que optarem de participar através de filial, deverá também ser apresentada certidão negativa para com o cartório/comarca onde se encontra instalada a filial.
- 13.5.3 Os documentos exigidos para Habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda em cópia simples, a ser autenticada pelo (a) Pregoeiro (a)/Equipe de Apoio, mediante conferência com



os originais, não sendo aceito qualquer documento em papel termo sensível (Fac-símile). As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

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

13.5.5 A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a Habilitação.

13.5.6 Os documentos de Habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial. Caso o licitante seja a Matriz e a executora dos serviços seja a filial, os documentos referentes à Habilitação deverão ser apresentados em nome de ambas, simultaneamente.

13.5.7 Os documentos de Habilitação deverão estar em plena vigência e, na hipótese de inexistência de prazo de validade expresso no documento, deverão ter sido emitidos há menos de 60 (sessenta) dias da data estabelecida para o recebimento das Propostas.

13.5.8 Em se tratando de ME/EPP/MEI, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

13.5.9 A não regularização da documentação implicará decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da Lei Federal n.º 8.666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

14 RECURSOS

14.1 Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do (a) Pregoeiro (a) poderá fazê-lo, através do seu representante, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntarem memoriais no prazo de 03 (três) dias. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

14.2 **A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.**

14.3 Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

14.4 Os recursos contra decisões do (a) Pregoeiro (a) não terão efeito suspensivo.

14.5 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.6 Os Esclarecimentos e recursos deverão ser anexados no sistema em campo próprio ou enviados de 02 (duas) formas para o Município de Guairá/SP:



- 14.6.1 Via original encaminhada para ao Município de Guairá/SP, no endereço: Av. Gabriel Garcia Leal, n.º 676 - Bairro: Maracá, CEP: 14.790-000 - Depto. de Compras e Licitações. Esta via deverá estar em papel timbrado com o nome da empresa, as razões do recurso e assinatura do representante legal para que possa ser anexada no processo; ou
- 14.6.2 Via e-mail (pregoeiro@guaira.sp.gov.br) para que seja possível a publicação on-line das razões do recurso interposto e a decisão cabida à este.

15 RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 15.1 Para o caso de ser contratado o fornecimento, as despesas decorrentes serão suportadas por recursos de dotação própria na vigente lei orçamentária, com a seguinte classificação contábil:

12 362 0027 2049 0000 Merenda Escolar Ensino Médio
12 367 0027 2100 0000 Merenda Escolar Ed. Especial – Recursos do FNDE
12 361 0027 2047 0000 Merenda Escolar Ensino Fundamental – Recursos do FNDE
12 365 0027 2056 0000 Merenda Escolar Pré Escola – Recursos do FNDE

do orçamento Municipal vigente ou que vier a substituir, utilizando Fonte de Recursos Municipal, Estadual e/ou Federal.

- 15.2 A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro vigente.

16 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 16.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 16.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

17 DO CONTRATO OU NOTA DE EMPENHO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 17.1 A adjudicatária, após homologação será convocada para assinar o Termo de Contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização). O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93
- 17.1.1 O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 17.1.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.
- 17.1.3 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.



17.2 - É facultado à Prefeitura Municipal, quando o convocado não assinar o termo de contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no artigo 81, da Lei Federal N.º 8.666/93 e alterações.

17.3 Até a assinatura do termo de contrato, a Prefeitura Municipal poderá desclassificar, por despacho fundamentado, qualquer proponente, desde que haja conhecimento de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica ou administrativa, sem que lhe caiba indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

17.4 A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

17.5 Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

18 DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

18.1 Nos termos do Art. 65, §1º, da Lei Federal n.º 8.666/1993, a Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

18.1.1 As supressões resultantes de acordos celebrados entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

18.1.2 O conjunto de acréscimos e o conjunto de supressões serão calculados sobre o valor original do Contrato, aplicando-se a cada um desses conjuntos, individualmente e sem nenhum tipo de compensação entre eles, os limites de alteração acima estabelecidos.

19 DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

19.1 O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze)** meses, a partir da data da assinatura do instrumento, podendo tal prazo ser prorrogado nas hipóteses elencadas no parágrafo primeiro do Art. 57 da Lei Federal n.º 8.666/1993.

19.1.1 A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar.

20 DO PREÇO

20.1 Os preços são fixos e irrevogáveis, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico financeira inicial do contrato, desde que tal se dê em razão de fato superveniente imprevisível ou de difícil previsão.



- 20.1.1 A revisão a que se trata o parágrafo anterior, só poderá ser efetuada na hipótese de ocorrer comprovadamente, desequilíbrio econômico financeiro que possa comprometer a relação contratual, sempre com o parecer circunstanciado da Assessoria Técnica, mediante solicitação do licitante.
- 20.2 O pedido de revisão deverá estar acompanhado de documentos que comprovem a variação de preços do mercado (atual e a da época da proposta).

21 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

- 21.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na minuta do instrumento de Contrato.

22 DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 22.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto estão previstos no Termo de Referência e na minuta do instrumento de Contrato.

23 DO PAGAMENTO

- 23.1 O prazo para pagamento será de **20 (vinte) dias**, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da Contratada.
- 23.2 O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.
- 23.2.1 O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.
- 23.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 23.4 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 23.5 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.
- 23.6 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 23.7 A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.
- 23.8 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$



EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

24 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 10.520, de 2002, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:

24.1.1 Não Assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;

24.1.2 Apresentar documentação falsa;

24.1.3 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

24.1.4 Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;

24.1.5 Comportar-se de modo inidôneo;

24.1.6 Cometer fraude fiscal;

24.1.7 Fizer declaração falsa;

24.1.8 Ensejar o retardamento da execução do certame.

24.2 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a. Multa de até 10% (**dez por cento**) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

b. Impedimento de licitar e de contratar com o **Município de Guairá**, pelo prazo de até cinco anos;

24.2.1 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

24.2.2 As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no instrumento de Contrato.

24.3 Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

24.3.1 tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

24.3.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

24.3.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

24.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 8.666, de 1993.



24.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Autarquia Municipal, observado o princípio da proporcionalidade.

24.6 As multas serão recolhidas em favor do Departamento de Esgoto e Água de Guairá, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.

24.7 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

25 DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

25.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a Abertura da Sessão Pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão, através de campo específico da Plataforma Licita Mais Brasil, ou dirigindo-se ao Depto. de Compras, sito à Av. Gabriel Garcia Leal, n.º 676 - Bairro Maracá, na cidade de Guairá/SP, das 8h às 16h, ou através do e-mail pregoeiro@guaira.sp.gov.br.

25.1.1 Caberá ao (a) Pregoeiro (a) decidir sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

25.1.2 Acolhida a Impugnação contra o Ato Convocatório, será designada nova data para a realização do Certame, observando-se as exigências quanto à divulgação das modificações no Edital.

25.2 Não serão conhecidas impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante.

26 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1 - Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

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

26.3 É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

26.4 No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

26.5 **A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.**



26.6 A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

26.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Autarquia Municipal não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

26.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Autarquia Municipal.

26.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

26.10 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Autarquia Municipal, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

26.11 Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

21.1 O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e/ou obtidos no órgão, situado na Av. Gabriel Garcia Leal, n.º 676 - Bairro Maracá, na cidade de Guairá/SP, das 08h às 16h.

21.1.1 O Edital também está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <http://guaira.sp.gov.br/category/pregaoeletronico/>

21.2 Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no órgão, situado na Av. Gabriel Garcia Leal, n.º 676 - Bairro Maracá, na cidade de Guairá/SP, das 08h às 16h.

26.12 Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 5º, III, da Lei n.º 10.520, de 2002.

26.13 Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei n.º 10.520, de 2002, do Decreto n.º 3.555, de 2000, da Lei n.º 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto n.º 3.722, de 2001, da Lei Complementar n.º 123, de 2006, e da Lei n.º 8.666, de 1993, subsidiariamente.

26.14 O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Guairá/SP, com exclusão de qualquer outro.

26.15 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <http://www.guaira.sp.gov.br/category/pregaoeletronico/> e também no site da LICITA MAIS BRASIL: www.licitamaisbrasil.com.br. Maiores informações pelo Fone: (17) 3332-5138.



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
CNPJ: 48.344.014/0001-59 Fone: (17) 3332-5100
Av. Gabriel Garcia Leal n.º 676 - CEP - 14.790-000
Guaiá - Estado de São Paulo
www.guaira.sp.gov.br e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



26.16E também poderão ser lidos e/ou obtidos no Paço Municipal Messias Cândido Faleiros, sito à Av. Gabriel Garcia Leal, n.º 676, Bairro: Maracá, Guaiá/SP - Depto. de Compras e Licitações - das 10h às 16h (**HORÁRIO OFICIAL DE ATENDIMENTO**), mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

27 COMUNICAÇÃO COM A EMPRESA

27.1 Após o término do Certame, toda comunicação (envio de Contrato / Ata Fornecedor / Notificação / Comunicado) entre o Município de Guaiá/SP e a Licitante Vencedora será feito através de e-mail/telefone. Favor manter os dados atualizados.

Guaiá/SP, 23 de outubro de 2023.

ANTÔNIO MANOEL DA SILVA JÚNIOR
Prefeito Municipal



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023
PROCESSO N.º 277/2023- EDITAL N.º 161/2023
ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1- DESCRIPTIVO PREGÃO – PERECÍVEIS
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2023/2024

	QTD.	DESCRIÇÃO DO ITEM
01.	6.000 KG	<u>CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO - KG (CUBOS) IQF :</u> Congelamento com tecnologia IQF (congelamento individual dos cubos), cubos de aproximadamente 2 x 2cm de tamanho, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5%, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. CONTENDO PESO LIQUIDO DE 02kg e 05kg . A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, flexíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificaçãopacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses.
02.	6.000 KG	<u>CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO - KG (ISCAS) IQF :</u> Congelamento com tecnologia IQF (congelamento individual das iscas), apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5%, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. CONTENDO PESO LIQUIDO DE 02kg e 05kg . A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, flexíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificaçãopacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses.



03.	12.000 KG	<p>CARNE BOVINA – PATINHO- PEÇA INTEIRA: RESFRIADO, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio,; pesando entre 4 e 06 kgs; Embalada individualmente, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5% de aponevroses. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, termo encolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária.</p>
04.	3.500 KG	<p>CARNE SECA (CHARQUE): Produto fabricado com carne bovina. Tem teor de umidade de 44-45% e teor máximo de sal de 12-15%.Embalado à vácuo, com durabilidade de 180 dias. Embalagem primária: sacos a vácuo, termo encolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade, contendo peso líquido: pacotes a partir de 500 gramas e no Maximo de 03 kg por pacote. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 E ANVISA/MS.</p>
05.	8.000 KG	<p>CARNE SUINA: Pernil em cubos - Carne pernil suíno em cubos, “in natura”, congelado, sem adição de quaisquer tipos de ingrediente tais como condimentos, aromas, especiarias, etc. Não serão aceitos produtos temperados. Deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne de suíno deve conter em média 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, termo encolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade, contendo peso líquido de 01 a 05 kg por pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses, Resfriada 45 dias.</p>



06.	3.400 KG	FILE DE TILAPIA CONGELADO: Congelamento com tecnologia IQF (congelamento individual dos filés), sem pele e sem espinha , íntegra limpa, de primeira qualidade, congelados em embalagens plásticas. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF ou SISF e data de produção e validade. Embalagens pesando de 01 a 05 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta
07.	5.000 KG Embalagem de aprox. 2,5 kg	FRANGO, COXA E SOBRECOXA: Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 15 a 20 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta, com registro no SIF ou SISF.
08.	9.000 KG Embalagem de aprox. 2,5 kg	FRANGO, COXINHA DA ASA: Carne de frango tipo coxinha da asa, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 15 a 20 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta, com registro no SIF ou SISF.
09.	10.290 KG Embalagem de aprox. 2,5 kg	FRANGO, FILE DE PEITO: Carne de frango tipo peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 15 a 20 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta, com registro no SIF ou SISF.
10.	8.000 Litros. Embalagem de 1 a 3 litros.	IOGURTE DIVERSOS SABORES: Embalagem de 1 a 3 litros. Característica do produto: Iogurte parcialmente desnatado, sabores diversos embalagem de 1 a e litros. Embalagem asséptica de no máximo 3 litros . Iogurte líquido. Ingredientes principais: Leite e/ou leite constituído, açúcar, poupa de frutas, amido modificado, vitaminas, espessante, aromatizante e vitaminas. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos e refrigerados, limpos e com temperatura entre 0° C e 10° C ou conforme instruções do fabricante. Validade de 30 dias a partir da data de entrega. .No rótulo da embalagem deverão constar de forma indelével as especificações do produto conforme a legislação vigente.
11.	100 POTE embalagem de 170 ml	IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM AÇÚCAR: Iogurte deve conter somente os seguintes Ingredientes: Leite Pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, contém glúten. A bebida deve ser preparada com ingredientes sãos e limpos e de 1ª



		qualidade. Não poderá conter açúcar ou derivados na composição. Embalagem 170 ml
12.	100 POTES embalagem 170 ml	<u>IOGURTE SEM PROTEÍNA DE LEITE:</u> iogurtes veganos feitos a base de vegetais (coco, arroz, soja e de amêndoas) para crianças com APLV (alérgica a proteína do leite de vaca) . Embalagem 170 ml
13.	260 POTES embalagem 170 ml	<u>IOGURTE SEM LACTOSE:</u> Iogurte, ZERO LACTOSE, Sabor morango. A bebida deve ser preparada com ingredientes sãos e limpos e de 1ª qualidade. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Embalagem 170 ml
14.	3.500 kg	<u>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA:</u> Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Com registro no SIF ou SISF. Embalagens em pacotes de 01 a 05 Kgs
15.	3.000 kg	<u>LINGUIÇA DE PORCO:</u> linguiça suína de pernil, de primeira qualidade, fresca, resfriada ou congelada, (no máximo 20% de gordura), involucro natural (tripa suína) e carne suína pura, isenta de resíduos de ossos, cartilagens ou outras impurezas, odor característico do produto de boa qualidade. Embalagem primária em polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente selada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados em pacotes de 01 a 05 kg .
16.	3.930 kg	<u>NUGGETS DE PEIXE:</u> Carne de merluza temperada, empanada e congelada. Componentes do produto: carne de filé de merluza (merluccius hubbis),sádios, moídos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de rosca, água, óleo de girasol, amido de milho, sal, levedura de cerveja, cebola em pó, noz moscada moída, alho em pó, (<u>exceto pimenta</u>) em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar , entre outros , livres de parasitas , peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substâncias químicas. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 26 gramas. Embalagem primária contendo 02 a 03 kg o pacote, confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Características microbiológicas devem estar de acordo com a LEGISLAÇÃO VIGENTE.
17.	4.000 kg	<u>PRESUNTO:</u> Presunto cozido sem capa de gordura. 100% Pernil suíno, e teor máximo de sódio de 12-15% VD, % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal, Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e



		adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas, resfriada, apresentado em peças. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.
18.	4.500 kg	QUEIJO MUSSARELA: Queijo tipo mussarela com registro no SIF ou SISF, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogêneo, cheiro próprio, sabor suave, resfriado e teor máximo de sódio de 5-7% VD, % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal. O produto deverá ser entregue em peças na embalagem original.
19.	5.190 kg embalagem de até 03 kg	SALSICHA: Tipo Hot Dog, produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry-o-vac, pesando até 3 (três) kg por embalagem. As embalagens devem conter especificações do produto conforme a legislação vigente e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.

1 - DA JUSTIFICATIVA

1.1 - A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Guaíra/SP, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2 - DAS AMOSTRAS:

2.1. - Para a(s) empresa(s) proponente(s) classificada(s) em primeiro lugar dos itens perecíveis, torna-se OBRIGATÓRIO entregar no prazo impreterível de 02 (dois) dias úteis após ser declarado vencedor, na Central de Alimentação (no endereço Avenida 11, nº 670 - Guaíra/SP; CEP: 14.790-000) das 7h até às 12h, devidamente identificadas, uma amostras de cada produto, idêntica ao produto ofertado em sua proposta comercial no momento da sessão pública do certame licitatório, em embalagem original e fechada.

2.2 - As amostras serão analisadas pela nutricionista responsável técnica e demais nutricionistas do quadro técnico, e também por representantes do CAE (Conselho de Alimentação Escolar) do município, conforme especificações deste termo, além de observadas a aceitabilidade do produto em teste anteriores de acordo com a Resolução do FNDE 38/2014.

2.3 - Para tanto, os produtos serão submetidos às análises abaixo e ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados.

A) Análise Visual: Embalagem: Tipo e Peso;

B) Análise Sensorial: Aspecto; Textura; Cor; Odor; Sabor (quando for o caso); Cocção e Rendimento (quando for o caso). Consistência (quando for o caso);

C) Critérios de análise visual: Os gêneros alimentícios, de acordo com o Anexo I, deverão conter claramente as informações necessárias para sua real análise;

D) Critérios de análise sensorial: Os produtos, objeto da presente licitação, deverão ser avaliados conforme abaixo:

Exemplo: Aspecto: () Regular () Irregular;

2.4 - Não serão permitidas, em hipótese alguma, a substituição do produto que tenha sido reprovado.

2.5 - Caso o(s) licitante(s) vencedor(es) da fase de habilitação não apresente(m) as amostras o item dentro do prazo acima estipulado ou em caso de rejeição das mesmas, o mesmo perderá o direito a contratação, mediante a sua desclassificação quanto aos itens em questão e passará à análise, se for o caso, da amostra da proponente subsequente, observada a ordem de classificação, até que seja classificada licitante cuja amostra atenda às exigências do Edital e seus Anexos.



2.6 - O exame das amostras tem por objetivo confrontar os produtos cotados com as especificações exigidas, em especial no que diz respeito à qualidade do produto e as especificações nutricionais.

2.7 - A equipe de nutricionista do Município terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados do prazo final para a entrega das amostras pela(s) proponente(s), para realizar os exames necessários para aceitação, de modo a comprovar o atendimento das especificações estabelecidas para cada item.

2.8 - As adjudicações dos itens somente ocorrerão após a análise das amostras.

2.9 - Após corrido os tramites das avaliações, a equipe técnica deverá encaminhar um parecer técnico referente às análises das amostras para o Sr. Pregoeiro para posterior ADJUDICAÇÃO.

3 - PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO:

3.1 Deverão ser entregues **PARCELADAMENTE** nos locais e datas determinados pelo setor de alimentação, as quais poderão ser **semanais**, conforme cronograma a seguir:

Item	Frequência de entrega	Dias da Semana
Todos os itens descritos neste edital	1 vez por semana	Segunda ou Terça feira de acordo com a unidade

3.2 - As entregas deverão ser feitas das 7h às 15h na Central de Alimentação e nos demais locais constantes do anexo do presente Edital, das 7h às 15h30.

3.3 - Os mapas das entregas, constando endereços e quantidades, serão fornecidos pelo Órgão Gestor.

3.4 - As marcas dos produtos cotados não poderão ser substituídas no decorrer do contrato, sem a solicitação prévia da contratante e autorização desta prefeitura, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.

3.5 - Na falta de um ou mais itens solicitados, o fornecedor poderá consultar o Órgão Gestor quanto à substituição por um produto similar. Esta consulta deverá ser acompanhada de justificativa e encaminhada com antecedência ao Órgão Gestor, que deliberará sobre a aceitação ou não do pedido formulado.

3.6 - O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura Municipal de Guairá o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.

3.7 - No caso de entrega ou quantidade inferior ao estabelecido pela Prefeitura, a empresa deverá também, em 24 horas responsabilizar-se pela complementação.

3.8 - A licitante vencedora deverá cumprir obrigatoriamente o prazo e o cronograma de entrega, salvo em caso de alterações solicitadas pelo Órgão Gestor, que deverão ser comunicadas num prazo não inferior a 48h.

3.9 - As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do Órgão Gestor.

3.10 - Para todos os produtos, considerar que o peso e a unidade são pré-requisitos para o recebimento.

3.11 - O transporte e a descarga dos materiais correrão por conta das firmas vencedoras, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

3.12 - O prazo para a entrega dos objetos é de 3 dias e no máximo de 05 dias corrido a partir do Cronograma de Fornecimento expedido pela Central de Alimentação e demais unidades escolares, através de seus nutricionistas responsáveis, constantes em anexo podendo ser prorrogado desde que plenamente justificado, atendendo ao interesse e conveniência públicos.

3.13 - As empresas estarão sendo constantemente avaliadas quanto à qualidade dos produtos entregues e dos serviços prestados.

4 - PARA TODOS OS ITENS:



4.1 - A Central de Alimentação poderá solicitar a qualquer momento laudo em laboratório oficial para análise físico-química, microbiológica, microscópica (histológica) e vitaminas, devendo a empresa fornecedora arcar com os custos.

4.2 - No caso do produto e/ou embalagem apresentarem alterações em suas características, estando dentro do prazo de validade, a contratada estará obrigada a substituí-los, devendo retirar no local onde se encontram, não gerando quaisquer ônus para o contratante, no prazo em que a Secretaria estabelecer.

4.3 - As entregas deverão ser efetuadas no dia da semana definido pelo Setor de alimentação. Sendo a solicitação de entrega do produto (parcelada) efetuada pelo Setor via e-mail.

4.4 - No caso de dúvidas em relação à qualidade do produto, será retirada uma amostra do lote entregue para análises, sendo os custos laboratoriais por conta da empresa ganhadora.

4.5 - Durante a validade do contrato, poderemos requerer, a qualquer momento, análise do produto, a custo do fornecedor.

5 - TRANSPORTE E CARREGADORES

5.1 - Veículo de transporte em carroceria fechada, com Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (devendo obedecer aos parâmetros indicados na Portaria nº 6 /CVS de 10/03/99). O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. Veículo de transporte em carroceria fechada e Certificado de Vistoria, concedido pela autoridade sanitária (Art. 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária) com data de expedição não anterior a 1996, de acordo com a NTA-76 (dec.12486 de 20/10/78) e (MA.2244/97)

6 - REPOSIÇÃO DO PRODUTO:

6.1 - A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:

- a) Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.
- b) O produto não atender às especificações deste edital.
- c) O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).

7 - ROTULAGEM

7.1 - O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

8 - EMBALAGEM PRIMÁRIA:

- 8.1 - Identificação do produto, inclusive a marca;
- 8.2 - Nome e endereço do fabricante;
- 8.3 - Data de fabricação;
- 8.4 - Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- 8.5 - Peso líquido;
- 8.6 - Instruções de uso. Componentes do produto;
- 8.7 - Condições de armazenamento/ Instruções de conservação e consumo;
- 8.8 - Número do lote;
- 8.9 - Número de registro do produto no órgão competente;

9 - EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

- 9.1 - Identificação do produto, inclusive a marca;
- 9.2 - Nome e endereço do fabricante;
- 9.3 - Data de fabricação;
- 9.4 - Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- 9.5 - Peso líquido;
- 9.6 - Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo;
- 9.7 - Instruções de conservação e consumo;
- 9.8 - Número do lote;



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
CNPJ: 48.344.014/0001-59 Fone: (17) 3332-5100
Av. Gabriel Garcia Leal n.º 676 - CEP - 14.790-000
Guairá - Estado de São Paulo

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



9.9 - Número de registro do produto no órgão competente;

10 - LOCAL DE ENTREGA

10.1 - **RELAÇÃO DAS UNIDADES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E ESTADUAL:**

Os bens objetos deverão ser entregues de forma parcelada e de acordo com pedido feito na:

01 – **CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO** Avenida 11 n° 670 - Bairro Centro, das **7h às 15h.** e nas das **demais Unidades** (das 7h às 15:30) tais como:

C.E.M.E.I.:

- 02 - Áurea Mendes - Av. 25, n° 240 - Bom Jesus;
- 03 - Eunisse Esperancini Moreira Rua 5, n° 1320 - Aniceto;
- 04 - Moacir Garcia Prado - Rua 12, n° 55 - Centro;
- 05 - Neryldes Gomes Silva Garcia - Rua 34, n° 152 - Vila Aparecida;

C.E.I.:

- 06 - Dirce Barros Lélis - Av. 21, n° 2030 - João Vaccaro;
- 07 - Dr. Waldemar Chubaci - Av. 3 - Aniceto,
- 08 - Josefina Rawagnani - Av. 22, n° 105 - Centro;
- 09 - Nilce Fugió Akashi - Rua 16-B, n° 1248;
- 10 - Olga Abdala Jabbour - Rua 6 - Jardim Eldorado;
- 11 - Zilda de Oliveira - Rua 44 , 590 - Jardim Elisa

Escolas Municipais do Município de Guairá-SP:

- 12 - Francisco Gomes de Souza, Rua 16, n° 395 - Centro;
- 13 - Padre Mário Lano, Av. 31 n° 1860B - Cohab I;
- 14 - Vera Vitali - Av. 1A, n° 2000 - Bairro José Pugliesi;
- 15 - Vicencina Apda. Vacaro Morsoleto, Rua Marginal do Lago, n° 1000 - Lago Maracá;

Escolas Estaduais do Município de Guairá-SP:

- 16 - Dalva Lélis Garcia do Prado, Av. 25, n° 1595B - Vila Apda.
- 17 - Enoch Garcia Leal, Av. 7, n° 1040 - Centro;
- 18 - Zezinho Portugal, Av. 21, n° 386 – Centro.

Pedidos via e-mail (pedidoalimentacao@gmail.com) e a entrega deverá ocorrer na quantidade solicitada, nesta cidade, nos horários mencionados acima, correndo por conta da Contratada todas despesas, incluso: seguros, transporte, tributos e demais encargos decorrentes do fornecimento.

CRISTIANE JUNQUEIRA PRATA
Nutricionista CRN3 11072
Chefe da Central de Alimentação e Merenda Escolar



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023
PROCESSO N.º 277/2023- EDITAL N.º 161/2023

ANEXO II - MODELO DE CARTA PROPOSTA COMERCIAL

AO MUNICÍPIO DE GUAÍRA/SP
A/C - Pregoeiro
Av. Gabriel Garcia Leal n.º 676 - Bairro: Maracá – Guairá/SP.

Assunto: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023

Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, conforme Termo de Referência (ANEXO I) do edital.

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos itens abaixo discriminados, conforme Termo de Referência (ANEXO I), que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe; e declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

Item	QTD.	DESCRIÇÃO DO ITEM	Marca	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
01.	4800 KG	<u>CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO - KG (CUBOS) IQF :</u> Congelamento com tecnologia IQF (congelamento individual dos cubos), cubos de aproximadamente 2 x 2cm de tamanho, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5%, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. CONTENDO PESO LIQUIDO DE 02kg e 05kg . A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, flexíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificaçãopacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses.			
02.	4.800 KG	<u>CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO - KG (ISCAS) IQF :</u> Congelamento com tecnologia IQF (congelamento individual das iscas), apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5%, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. CONTENDO PESO LIQUIDO DE 02kg e 05kg . A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, flexíveis, atóxica, transparente e			



		resistente, com uma etiqueta interna de identificação pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses.		
03.	1.000 KG	<u>CARNE BOVINA – PATINHO- PEÇA INTEIRA: RESFRIADO</u> , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio,; pesando entre 4 e 06 kgs; Embalada individualmente, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5% de aponevroses. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, termo encolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária.		
04.	3.000 KG	<u>CARNE SECA (CHARQUE)</u> : Produto fabricado com carne bovina. Tem teor de umidade de 44-45% e teor máximo de sal de 12-15%.Embalado à vácuo, com durabilidade de 180 dias. Embalagem primária: sacos a vácuo, termo encolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade, contendo peso líquido: pacotes a partir de 500 gramas e no Máximo de 03 kg por pacote . Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 E ANVISA/MS.		
05.	6.600 KG	<u>CARNE SUINA</u> : Pernil em cubos - Carne pernil suíno em cubos, “in natura”, congelado, sem adição de quaisquer tipos de ingrediente tais como condimentos, aromas, especiarias, etc. Não serão aceitos produtos temperados. Deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne de suíno deve conter em média 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo		



		de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade, contendo peso líquido de 01 a 05 kg por pacote . Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses, Resfriada 45 dias.			
06.	3.000 KG	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Congelamento com tecnologia IQF (congelamento individual dos filés), sem pele e sem espinha , íntegra limpa, de primeira qualidade, congelados em embalagens plásticas. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF ou SISP e data de produção e validade. Embalagens pesando de 01 a 05 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta			
07.	4.500 KG Embalagem de aprox. 2,5 kg	FRANGO, COXA E SOBRECOPA: Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 15 a 20 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta, com registro no SIF ou SISP.			
08.	7.500 KG Embalagem de aprox. 2,5 kg	FRANGO, COXINHA DA ASA: Carne de frango tipo coxinha da asa, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 15 a 20 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta, com registro no SIF ou SISP.			
09.	10.000 KG Embalagem de aprox. 2,5 kg	FRANGO, FILÉ DE PEITO: Carne de frango tipo peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 15 a 20 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e			



		armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta, com registro no SIF ou SISP.			
10.	6.600 Litros. Embalagem de 1 a 3 litros.	IOGURTE DIVERSOS SABORES: Embalagem de 1 a 3 litros. Característica do produto: Iogurte parcialmente desnatado, sabores diversos embalagem de 1 a e litros. Embalagem asséptica de no máximo 3 litros . Iogurte líquido. Ingredientes principais: Leite e/ou leite constituído, açúcar, poupa de frutas, amido modificado, vitaminas, espessante, aromatizante e vitaminas. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos e refrigerados, limpos e com temperatura entre 0° C e 10° C ou conforme instruções do fabricante. Validade de 30 dias a partir da data de entrega. .No rótulo da embalagem deverão constar de forma indelével as especificações do produto conforme a legislação vigente.			
11.	80 POTE embalagem de 170 ml	<u>IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM AÇÚCAR:</u> Iogurte deve conter somente os seguintes Ingredientes: Leite Pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, contém glúten. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Não poderá conter açúcar ou derivados na composição. Embalagem 170 ml			
12.	80 POTES embalagem 170 ml	<u>IOGURTE SEM PROTEÍNA DE LEITE:</u> iogurtes veganos feitos a base de vegetais (coco, arroz, soja e de amêndoas) para crianças com APLV (alérgica a proteína do leite de vaca). Embalagem 170 ml			
13.	200 POTES embalagem 170 ml	<u>IOGURTE SEM LACTOSE:</u> Iogurte, ZERO LACTOSE, Sabor morango. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Embalagem 170 ml			
14.	3.000 kg	<u>LINGUICA CALABRESA DEFUMADA:</u> Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Com registro no SIF ou SISP. Embalagens em pacotes de 01 a 05 Kgs			
15.	2.600 kg	<u>LINGUICA DE PORCO:</u> linguiça suína de pernil, de primeira qualidade, fresca, resfriada ou congelada, (no máximo 20% de gordura), involucro natural (tripa suína) e carne suína pura, isenta de resíduos de ossos, cartilagens ou outras impurezas, odor característico do produto de boa qualidade. Embalagem primaria em polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente selada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados em pacotes de 01 a 05 kg.			
16.	3.500 kg	<u>NUGGETS DE PEIXE:</u> Carne de merluza temperada, empanada e congelada. Componentes do produto: carne de filé de merluza (merluccius hubbis),sádios, mofidos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que			



		não descaracterizem o produto, farinha de rosca, água, óleo de girasol, amido de milho, sal, levedura de cerveja, cebola em pó, noz moscada moída, alho em pó, (<u>exceto pimenta</u>) em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar , entre outros , livres de parasitas , peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substâncias químicas. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 26 gramas. Embalagem primária contendo 02 a 03 kg o pacote, confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Características microbiológicas devem estar de acordo com a LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
17.	3.500 kg	PRESUNTO: Presunto cozido sem capa de gordura. 100% Pernil suíno, e teor máximo de sódio de 12-15% VD, % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal, Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas, resfriada, apresentado em peças. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.			
18.	400 kg	QUEIJO MUSSARELA: Queijo tipo mussarela com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogêneo, cheiro próprio, sabor suave, resfriado e teor máximo de sódio de 5-7% VD, % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal. O produto deverá ser entregue em peças na embalagem original.			
19.	4.400 kg embalagem de até 03 kg	SALSICHA: Tipo Hot Dog, produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry-o-vac, pesando até 3 (três) kg por embalagem. As embalagens devem conter especificações do produto conforme a legislação vigente e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.			
20. Cota Exclusiva ME /EPP	1.200 KG	CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO - KG (CUBOS) IQF : Congelamento com tecnologia IQF (congelamento individual dos cubos), cubos de aproximadamente 2 x 2cm de tamanho, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5%, com vedação termossoldada. Na			



		etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. CONTENDO PESO LIQUIDO DE 02kg e 05kg . A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, flexíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificaçãopacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses.			
21. Cota Exclusiva ME /EPP	1.200 KG	<u>CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO - KG (ISCAS) IOF :</u> Congelamento com tecnologia IQF (congelamento individual das iscas), apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5%, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. CONTENDO PESO LIQUIDO DE 02kg e 05kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, flexíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária. Validade: Congelada 12 meses.			
22. Cota Exclusiva ME /EPP	2.000 KG	<u>CARNE BOVINA – PATINHO- PEÇA INTEIRA: RESFRIADO,</u> com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio,; pesando entre 4 e 06 kgs; Embalada individualmente, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 6% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 5% de aponevroses. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, termo encolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg,			



		lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária.			
23. Cota Exclusiva ME /EPP	500 KG	CARNE SECA (CHARQUE): Produto fabricado com carne bovina. Tem teor de umidade de 44-45% e teor máximo de sal de 12-15%.Embalado à vácuo, com durabilidade de 180 dias. Embalagem primária: sacos a vácuo, termo encolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade, contendo peso líquido: pacotes a partir de 500 gramas e no Máximo de 03 kg por pacote. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 E ANVISA/MS.			
24. Cota Exclusiva ME /EPP	1.400 KG	CARNE SUINA: Pernil em cubos - Carne pernil suíno em cubos, “in natura”, congelado, sem adição de quaisquer tipos de ingrediente tais como condimentos, aromas, especiarias, etc. Não serão aceitos produtos temperados. Deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne de suíno deve conter em média 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF/SISP/SIM e data de produção e validade, contendo peso líquido de 01 a 05 kg por pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 20 a 30 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta. Na etiqueta testeira deve constar dados como peso líquido e bruto, data de produção e validade, marca e número do registro órgão de inspeção sanitária.Validade: Congelada 12 meses, Resfriada 45 dias.			
25. Cota Exclusiva ME /EPP	400 KG	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Congelamento com tecnologia IQF (congelamento individual dos filés), sem pele e sem espinha , íntegra limpa, de primeira qualidade, congelados em embalagens plásticas. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF ou SISP e data de produção e validade. Embalagens pesando de 01 a 05 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos			



		durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta			
26. Cota Exclusiva ME /EPP	500 KG Embalagem de aprox. 2,5 kg	FRANGO, COXA E SOBRECORA: Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 15 a 20 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta, com registro no SIF ou SISF.			
27. Cota Exclusiva ME /EPP	1.500 KG Embalagem de aprox. 2,5 kg	FRANGO, COXINHA DA ASA: Carne de frango tipo coxinha da asa, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 15 a 20 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta, com registro no SIF ou SISF.			
28. Cota Exclusiva ME /EPP	290 KG Embalagem de aprox. 2,5 kg	FRANGO, FILÉ DE PEITO: Carne de frango tipo peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, pesando entre 15 a 20 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta, com registro no SIF ou SISF.			
29. Cota Exclusiva ME /EPP	1.400 Litros. Embalagem de 1 a 3 litros.	IOGURTE DIVERSOS SABORES: Embalagem de 1 a 3 litros. Característica do produto: Iogurte parcialmente desnatado, sabores diversos embalagem de 1 a e litros. Embalagem asséptica de no máximo 3 litros . Iogurte líquido. Ingredientes principais: Leite e/ou leite constituído, açúcar, poupa de frutas, amido modificado, vitaminas, espessante, aromatizante e vitaminas. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos e refrigerados, limpos e com temperatura entre 0° C e 10° C ou conforme instruções do fabricante. Validade de 30 dias a partir da data de entrega. .No rótulo da embalagem deverão constar de forma indelével as especificações do produto conforme a legislação vigente.			
30. Cota Exclusiva ME /EPP	20 POTE embalagem de 170 ml	IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM ACÚCAR: Iogurte deve conter somente os seguintes Ingredientes: Leite Pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, contém glúten. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Não			



		poderá conter açúcar ou derivados na composição. Embalagem 170 ml			
31. Cota Exclusiva ME /EPP	20 POTES embalagem 170 ml	IOGURTE SEM PROTEÍNA DE LEITE: iogurtes veganos feitos a base de vegetais (coco, arroz, soja e de amêndoas) para crianças com APLV (alérgica a proteína do leite de vaca). Embalagem 170 ml			
32. Cota Exclusiva ME /EPP	60 POTES embalagem 170 ml	IOGURTE SEM LACTOSE: Iogurte, ZERO LACTOSE, Sabor morango. A bebida deve ser preparada com ingredientes sãos e limpos e de 1ª qualidade. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Embalagem 170 ml			
33. Cota Exclusiva ME /EPP	500 kg	LINGÜICA CALABRESA DEFUMADA: Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Com registro no SIF ou SISP. Embalagens em pacotes de 01 a 05 Kgs			
34. Cota Exclusiva ME /EPP	400 kg	LINGÜICA DE PORCO: lingüiça suína de pernil, de primeira qualidade, fresca, resfriada ou congelada, (no máximo 20% de gordura), involucre natural (tripa suína) e carne suína pura, isenta de resíduos de ossos, cartilagens ou outras impurezas, odor característico do produto de boa qualidade. Embalagem primária em polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente selada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados em pacotes de 01 a 05 kg .			
35. Cota Exclusiva ME /EPP	430 kg	NUGGETS DE PEIXE: Carne de merluza temperada, empanada e congelada. Componentes do produto: carne de filé de merluza (merluccius hubbis),sadios, moídos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de rosca, água, óleo de girasol, amido de milho, sal, levedura de cerveja, cebola em pó, noz moscada moída, alho em pó, (exceto pimenta) em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar , entre outros , livres de parasitas , peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substâncias químicas. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 26 gramas. Embalagem primária contendo 02 a 03 kg o pacote, confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Características microbiológicas devem estar de acordo com a LEGISLAÇÃO VIGENTE .			
36. Cota Exclusiva ME /EPP	500 kg	PRESUNTO: Presunto cozido sem capa de gordura. 100% Pernil suíno, e teor máximo de sódio de 12-15% VD, % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal, Embalagem com			



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
CNPJ: 48.344.014/0001-59 Fone: (17) 3332-5100
Av. Gabriel Garcia Leal n.º 676 - CEP - 14.790-000
Guaiára - Estado de São Paulo

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



		dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas, resfriada, apresentado em peças. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.			
37. Cota Exclusiva ME /EPP	500 kg	QUEIJO MUSSARELA: Queijo tipo mussarela com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogêneo, cheiro próprio, sabor suave, resfriado e teor máximo de sódio de 5-7% VD, % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal. O produto deverá ser entregue em peças na embalagem original.			
38. Cota Exclusiva ME /EPP	790 kg embalagem de até 03 kg	SALSICHA: Tipo Hot Dog, produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry-o-vac, pesando até 3 (três) kg por embalagem. As embalagens devem conter especificações do produto conforme a legislação vigente e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.			

Conforme item 2.3 Em relação aos **itens 20-38** será para participação exclusiva para licitantes qualificadas como ME/EPP/MEI.

Declaramos sob as penas das leis, que:

- 1) concorda com as condições de entregar os itens que foram propostos;
- 2) os preços propostos, já estão inclusas todas as despesas, que estejam direta ou indiretamente relacionadas com a execução do objeto da presente licitação;
- 3) que concorda com o Contratante, por ocasião da entrega do objeto, se necessário, executar, com pessoal próprio ou por terceiros, teste de qualidade, que não sendo satisfatórios, ensejarão a devolução de todo o lote entregue, sem qualquer tipo de indenização, e a Contratada deverá substituí-lo por outro lote, sem qualquer custo, que também estará sujeito os mesmos testes;
- 4) os preços propostos, já estão inclusas todas as despesas, que estejam diretas ou indiretamente relacionadas com a execução do objeto da presente licitação.
- 5) Sempre que julgar necessário, o Município de Guaiára/SP solicitará, durante a vigência do respectivo Contrato, o fornecimento do objeto desta licitação, na quantidade que for preciso, mediante Ordem de Compra, emitida pelo Setor de Compras, os quais deverão ser entregues no Município de Guaiára/SP, conforme previsto no Termo de Referência.

A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais.

INFORMAÇÕES BANCÁRIAS PARA PAGAMENTO:

BANCO ° _____ AGENCIA N.º _____

CONTA CORRENTE N.º: _____

RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO / ATA

NOME: _____

CARGO NA EMPRESA: _____

CPF N.º _____ RG N.º _____

DATA DE NASCIMENTO: ____/____/____



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
CNPJ: 48.344.014/0001-59 Fone: (17) 3332-5100
Av. Gabriel Garcia Leal n.º 676 - CEP - 14.790-000
Guairá - Estado de São Paulo

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



ENDEREÇO RESIDENCIAL COMPLETO: _____

E-MAIL INSTITUCIONAL: _____

E-MAIL PESSOAL: _____

TELEFONE(S): _____

(Local) _____, _____ de _____ de 2023.



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023
PROCESSO N.º 277/2023- EDITAL N.º 161/2023

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO COMPLETA

AO MUNICÍPIO DE GUAÍRA/SP

A empresa (razão social) _____, pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, inscrição estadual n.º _____, inscrição municipal n.º _____, com sede ____ (endereço completo), na cidade de _____, Estado de _____, neste ato representada pelo seu _____ (qualificação completa do responsável, nos termos do contrato social), residente e domiciliado na _____, na cidade de _____, Estado de _____, atendendo as formalidades constantes do edital completo do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023** do Município de Guaiára/SP, DECLARAMOS, sob as penas das leis, para os devidos fins de direito, que:

1) a empresa acima citada, não se encontra inidônea, impedida ou suspensa de licitar e contratar com A administração Pública conforme Súmula n.º 51 do TCE/SP.

SÚMULA N.º 51 - A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar (Art. 87, IV da Lei Federal n.º 8.666/1993) tem seus efeitos jurídicos estendidos a todos os órgãos da Administração Pública, ao passo que, nos casos de impedimento e suspensão de licitar e contratar (Art., 87, III da Lei Federal n.º 8.666/1993 e Art. 7º da Lei Federal n.º 10.520/2002), a medida repressiva se restringe à esfera de governo do órgão sancionador.

2) se sujeita plenamente a condição do edital e às premissas preconizadas pela comissão de licitação, e nem a superveniência de fato impeditivo da HABILITAÇÃO.

3) a inexistência de fato impeditivo à nossa HABILITAÇÃO no certame acima citado.

4) nos termos do inciso V, do Art. 27, da Lei Federal n.º 8.666/1993, acrescido pela Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos que a empresa acima citada encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Art. 7º, da Constituição Federal.

5) concordamos com as condições e obrigações citadas no edital.

6) se compromete a manter durante a execução do contrato todas as condições de HABILITAÇÃO e qualificação exigidas na licitação, nos termos do inciso XIII do Art. 55, da Lei Federal n.º 8.666/1993.

(local) __, __ de _____ de 2023

(assinatura)

Nome; RG. n.º; CPF. n.º; Cargo;



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023
PROCESSO N.º 277/2023- EDITAL N.º 161/2023

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA; EMPRESA DE PEQUENO PORTE, MICROEMPRESÁRIO INDIVIDUAL

A empresa _____, pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, inscrição estadual n.º _____, com sede ____ (Endereço completo), no Município de _____, representada pelo seu representante legal e pelo _____ (Contador ou técnico contábil) _____ (Qualificação), infra assinados, e atendendo as formalidades constantes do Edital Completo do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023**, do Município de Guairá/SP, DECLARAM, que a empresa acima citada, e sob as penas da lei, que:

- a) enquadra-se na situação de Micro Empresa (ME); Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Micro Empreendedor Individual (MEI);
- b) o valor da receita bruta anual da sociedade, no último exercício, não excedeu o limite fixado nos incisos I e II, Art. 3º, da Lei Complementar n.º 123/2006 e Lei Complementar n.º 147/2014;
- c) não se enquadra em quaisquer das hipóteses de exclusão relacionadas no Art. 3º, §4º, incisos I a X, da mesma da Lei Complementar n.º 123/2006 e Lei Complementar n.º 147/2014.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

(local), ____ de _____ de 2023

Nome completo e assinatura do responsável
legal da empresa



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
CNPJ: 48.344.014/0001-59 Fone: (17) 3332-5100
Av. Gabriel Garcia Leal n.º 676 - CEP - 14.790-000
Guairá - Estado de São Paulo
www.guaira.sp.gov.br e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023
PROCESSO N.º 277/2023- EDITAL N.º 161/2023

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaramos para fins de atendimento ao que consta do edital do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023**, do Município de Guairá/SP, que a empresa _____; CNPJ n.º _____, Sediada _____ (Endereço Completo), tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

(local), ____ de _____ de 2023

Assinatura e carimbo da empresa:

Nome completo e assinatura do responsável
legal da empresa



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
CNPJ: 48.344.014/0001-59 Fone: (17) 3332-5100
Av. Gabriel Garcia Leal n.º 676 - CEP - 14.790-000
Guairá - Estado de São Paulo
www.guaira.sp.gov.br e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023
PROCESSO N.º 277/2023- EDITAL N.º 161/2023

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO INTEGRA CORPO SOCIAL OU
FUNCIONAL EMPREGADO PÚBLICO OU MEMBRO COMISSIONÁRIO DA
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

(Razão Social) _____

CNPJ/MF N.º _____

Sediada _____ (Endereço Completo)

Declara, sob as penas da lei, que na qualidade de licitante de procedimento licitatório sob a modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023**, instaurado pelo Município de Guairá/SP, não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Data _____

Local _____

Nome do declarante _____

RG _____

CPF _____

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa licitante e carimbada com o número do CNPJ.



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023
PROCESSO N.º 277/2023- EDITAL N.º 161/2023

ANEXO VII – MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023

PROCESSO N.º 196/2023

EDITAL N.º 161/2023

CONTRATADA: XXXX

CNPJ N.º XXXX

CONTRATO N.º XXXX/2023

DATA ASSINATURA DO CONTRATO: XXXX DE XXXX DE 2023

VALOR DO CONTRATO: R\$ XXXX

VIGÊNCIA DO CONTRATO: 12 (doze) MESES

OBJETO: AQUISIÇÃO DE XXXX, ATENDENDO A DEMANDA DA DIRETORIA/SECRETARIA XXXX

Aos **XXXX (XXXX)** dias do mês de **XXXX** de 2023 de um lado **O MUNICÍPIO DE GUAÍRA/SP**, situada na Avenida Gabriel Garcia Leal, N.º 676, inscrita no CNPJ sob N.º 48.344.014/0001-59 doravante denominada simplesmente CONTRATANTE, neste ato representada por seu Exmo. Prefeito Municipal, Sr. ANTÔNIO MANOEL DA SILVA JÚNIOR, portador do RG N.º **XXXX**; SSP/SP E CPF N.º **XXXX**, residente e domiciliado à **XXXX**, N.º **XXXX** - Bairro: **XXXX**, na cidade de Guairá, Estado de São Paulo e, de outro, **XXXX**, com endereço na **XXXX**, inscrita no CNPJ sob N.º **XXXX**, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada por seu **XXXX**, RG N.º **XXXX** SSP/**XXXX**, CPF N.º **XXXX**, residente e domiciliado à **XXXX**, N.º **XXXX** - Bairro: **XXXX**, na cidade de **XXXX**, Estado de **XXXX** de acordo com o que consta do Processo N.º **277/2023** relativo ao Pregão Eletrônico N.º **125/2023** têm entre si justo e acertado este instrumento contratual, que se regerá pelas cláusulas seguintes

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - Constitui objeto de este Pregão Eletrônico para AQUISIÇÃO DE **XXXX**, ATENDENDO A DEMANDA DA DIRETORIA/SECRETARIA **XXXX**, com entrega de acordo, conforme especificações e quantidades estabelecidos no Termo de Referência (ANEXO I), no Edital e seus ANEXOS.

1.2 - Integram o presente Contrato, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão, com seus ANEXOS, e a Proposta da CONTRATADA.

1.3 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	MARCA/ MODELO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
01	XXXX	XXXX		XXXX	XXXX
VALOR TOTAL					XXXX

contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1 - O objeto deste Contrato será fornecido por execução indireta, sob o regime de empreitada por “MENOR PREÇO POR ITEM”.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO LOCAL E FORMA DE EXECUÇÃO



- 3.1 - O recebimento e aceitação do objeto da licitação obedecerão ao disposto no Art. 73, inciso II e seus parágrafos, da Lei Federal nº 8.666/1993, e também ao disposto neste Edital.
- 3.2 - A simples assinatura do Gestor/Servidor em canhoto de Nf-e/Fatura ou Conhecimento de Transporte IMPLICA APENAS como Recebimento Provisório.
- 3.3 - O Recebimento Provisório ocorrerá na ocasião da entrega do objeto desta licitação no local indicado no Termo de Referência deste Edital.
- 3.4 - O Recebimento Definitivo do objeto desta licitação se dará apenas após a verificação da conformidade com a especificação constante neste Edital e seus Anexos, verificando-se também a MARCA e FABRICANTE indicado na Proposta do licitante.
- 3.5 - Será feita verificação física da integridade do objeto desta licitação e de seu prazo de validade.
- 3.6 - Caso sejam satisfatórias as verificações acima, lavrar-se-á um Termo de Recebimento Definitivo, que poderá ser substituído pelo atesto de servidor competente no verso da Nota Fiscal/Fatura emitida pela CONTRATADA.
- 3.6.1 - Somente o(s) objeto(s) reprovados deverão ser substituídos pela CONTRATADA de imediato ou até o prazo máximo definido pela Administração Pública, contados da comunicação formal da rejeição.
- 3.7 - Caso as verificações sejam Insatisfatórias, lavrar-se-á um Termo de Recusa e Devolução, no qual se registrará as desconformidades do Recebimento.
- 3.8 - Caso a substituição não ocorra no prazo definido pela Administração a partir da notificação, ou caso o(s) novo(s) objeto(s) também seja(m) rejeitado(s), estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega, estando sujeita à aplicação das sanções previstas no item 25 deste Edital.
- 3.9 - Os custos da substituição do(s) novo(s) objeto(s) rejeitado(s), correrão exclusivamente à conta da CONTRATADA.
- 3.10 - O recebimento não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelas perfeitas condições do(s) novo(s) objeto(s) fornecido(s), cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização do mesmo no período de validade/garantia.
- 3.11 - Deverão ser entregues **PARCELADAMENTE** nos locais e datas determinados pelo setor de alimentação, conforme cronograma a seguir:

Item	Frequência de entrega	Dias da Semana
Todos os itens descritos neste edital	1 vez por semana	Segunda ou Terça Feira de acordo com a unidade escolar

- 3.13 - As entregas deverão ser feitas das 7h às 15h na Central de Alimentação e nos demais locais constantes do anexo do presente Edital, das 7h às 10h30 e das 13h às 15h30.
- 3.14 - Os mapas das entregas, constando endereços e quantidades, serão fornecidos pelo Órgão Gestor.
- 3.15 - Os legumes deverão ser acondicionados em caixas tipo monobloco, vazada e quantidades pequenas em elancas, separados por tipos e quantidades, e as frutas na embalagem original do produtor ou distribuidor. As caixas com os produtos devem ser identificadas e separadas por unidades escolares e creches. Os demais produtos, com exceção dos ensacados, deverão ser entregues em caixas plásticas tipo monobloco vazada, devidamente higienizadas, que poderão ser devolvidas na próxima entrega. Não serão aceitas entregas em caixas de papelão ou madeira.
- 3.16 - Os ovos deverão estar acondicionados em embalagem de papelão e acabamento em plástico, reembalados em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente, com data de validade e identificação do produtor.
- 3.17 - No ato da entrega nas unidades escolares e creches, caso os produtos (ovos, legumes, verduras e frutas) sejam recusados, os mesmos serão devolvidos, devendo haver reposição, pela própria empresa em 24 horas.
- 3.18 - Na falta de um ou mais itens solicitados, o fornecedor poderá consultar o Órgão Gestor quanto à substituição por um produto similar. Esta consulta deverá ser acompanhada de justificativa e encaminhada com antecedência ao Órgão Gestor, que deliberará sobre a aceitação ou não do pedido formulado.



3.19 - O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura Municipal de Guaiára o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.

3.20 - No caso de entrega ou quantidade inferior ao estabelecido pela Prefeitura, a empresa deverá também, em 24 horas responsabilizar-se pela complementação.

3.21 - A licitante vencedora deverá cumprir obrigatoriamente o prazo e o cronograma de entrega, salvo em caso de alterações solicitadas pelo Órgão Gestor, que deverão ser comunicadas num prazo não inferior a 48h.

3.22 - As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do Órgão Gestor.

3.23 - Para todos os produtos, considerar que o peso e a unidade são pré-requisitos para o recebimento.

3.24 - O transporte e a descarga dos materiais correrão por conta das firmas vencedoras, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

3.25 - O prazo para a entrega dos objetos é de 3 dias e no máximo de 05 dias corrido a partir do Cronograma de Fornecimento expedido pela Central de Alimentação e demais unidades escolares, através de seus nutricionistas responsáveis, constantes em anexo podendo ser prorrogado desde que plenamente justificado, atendendo ao interesse e conveniência públicos.

3.26 - As empresas estarão sendo constantemente avaliadas quanto à qualidade dos produtos entregues e dos serviços prestados.

CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1 - A CONTRATADA, além da entrega do material no prazo acima pactuado e em conformidade com descritivo do Termo de Referência (ANEXO I), se responsabiliza por realizar todos os atos para a perfeita execução do objeto, obrigando-se ainda a:

4.1.1 - Fornecer o objeto desta licitação em estrita conformidade com as especificações exigidas no Edital e seus anexos, dentro do prazo proposto, sendo os custos com o transporte do mesmo por conta da Contratada, devendo ser cumprido no prazo de entrega;

4.1.2 - Comunicar ao Gestor do Contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou irregularidade;

4.1.3 - Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos;

4.1.4 - Responsabilizar-se pelos encargos previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato;

4.1.5 - Responder pelo pagamento dos salários devidos aos seus empregados e encargos trabalhistas, bem como pelos registros, seguros contra riscos de acidentes de trabalho e outras obrigações inerentes à execução do objeto ora contratado.

4.1.6 - Arcar com todos os tributos incidentes sobre este Contrato, bem como sobre a sua atividade, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos determinados por Lei.

4.1.7 - Regularizar, quando notificada pela CONTRATANTE, sob pena de sofrer as penalidades estabelecidas neste Contrato, as eventuais falhas do objeto entregue;

4.1.8 - Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;

4.1.9 - Comunicar ao CONTRATANTE, quaisquer fatos ou circunstâncias detectadas por seus empregados quando da execução do objeto, que prejudiquem ou possam vir a prejudicar a qualidade dos serviços ou comprometer à integridade do patrimônio público;

4.1.10 - Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

4.1.11 - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;



4.1.12 - Manter, durante o período de vigência do Contrato, todas as condições que ensejaram a sua HABILITAÇÃO e qualificação no certame licitatório;

4.1.13 - Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CONTRATANTE;

CLÁUSULA QUINTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1 - É vedada a subcontratação do objeto do contrato.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 - A CONTRATANTE obriga-se a:

6.1.1 - Cumprir fielmente as disposições do Contrato;

6.1.2 - Exercer a fiscalização por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei Federal n.º 8.666/1993;

6.1.3 - Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, de qualquer fato que acarrete em interrupção na execução do Contrato;

6.1.4 - Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados no Contrato;

6.1.5 - Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do objeto para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

6.1.6 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

6.1.7 - Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução do Contrato e permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA, devidamente identificados, ao local de armazenamento/entrega dos produtos;

6.1.8 - Zelar para que durante toda a vigência do Contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de HABILITAÇÃO e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR DO CONTRATO

7.1 - O valor do contrato é de R\$ **XXXX(XXXX)**.

7.1.1 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA

8.1 - O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses contados a partir da data da assinatura do mesmo, podendo tal prazo ser prorrogado nas hipóteses elencadas no parágrafo primeiro do Art.57 da Lei Federal n.º 8.666/1993.

8.1.1 - A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro.

8.1.2 - Acréscimos, supressões ou modificações do Contrato, bem como a prorrogação de prazo, poderão ser determinados pela CONTRATANTE através de aditamento, respeitadas as disposições previstas nos Arts. 57 e 65 da Lei Federal n.º 8.666/1993 e suas alterações.

CLÁUSULA NONA - DO PAGAMENTO

9.1 - O prazo para pagamento será de **20 (vinte) dias**, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da Contratada.



9.2 - O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

9.2.1 - O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

9.3 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

9.4 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.5 - O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

9.6 - Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.7 - A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

9.8 - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{360}$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS PREÇOS

10.1 - Os preços são fixos e irremovíveis, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico financeira inicial do contrato, desde que tal se dê em razão de fato superveniente imprevisível ou de difícil previsão.

10.1.1 - A revisão a que se trata o parágrafo anterior, só poderá ser efetuada na hipótese de ocorrer comprovadamente, desequilíbrio econômico financeiro que possa comprometer a relação contratual, sempre com o parecer circunstanciado da Assessoria Técnica, mediante solicitação do licitante.

10.1.2 - O pedido de revisão deverá estar acompanhado de documentos que comprovem a variação de preços do mercado (atual e a da época da proposta).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

11.1 - Nos termos do Art. 65, §1º, da Lei Federal n.º 8.666/1993, a Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.



11.1.1 - As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

11.1.2 - O conjunto de acréscimos e o conjunto de supressões serão calculados sobre o valor original do contrato, aplicando-se a cada um desses conjuntos, individualmente e sem nenhum tipo de compensação entre eles, os limites de alteração acima estabelecidos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 - Para o caso de ser contratado o fornecimento, as despesas decorrentes serão suportadas por recursos de dotação própria na vigente lei orçamentária, com a seguinte classificação contábil:

XXXX

ou outras que vierem a substituir, utilizando FONTE DE RECURSO: PRÓPRIO (TESOURO); ESTADUAL; FEDERAL.

12.2 - A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

13.1 - Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal n.º 10.520/2002, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:

14.1.1 - Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;

14.1.2 - Apresentar documentação falsa;

14.1.3 - Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

14.1.4 - Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;

14.1.5 - Comportar-se de modo inidôneo;

14.1.6 - Cometer fraude fiscal;

14.1.7 - Fizer declaração falsa;

14.1.8 - Ensejar o retardamento da execução do certame.

14.2 - A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

A) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

B) Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Guairá/SP, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

14.2.1 - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

14.3 - Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:



- 14.3.1 - tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- 14.3.2 - tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 14.3.3 - demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 14.4 - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal n.º 8.666/1993.
- 14.5 - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Autarquia Municipal, observado o princípio da proporcionalidade.
- 14.6 - As multas serão recolhidas em favor do Município de Guaiára/SP, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.
- 14.7 - As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - MEDIDAS ACAUTELADORAS

15.1 - A CONTRATANTE poderá motivadamente adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

16.1 - São motivos para a rescisão do presente Contrato, nos termos do Art. 78 da Lei Federal n.º 8.666/1993:

- I - o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, Termo de Referência (ANEXO I), projetos ou prazos;
- II - o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, Termo de Referência (ANEXO I), especificações, projetos e prazos;
- III - a lentidão do seu cumprimento, levando a CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço, nos prazos estipulados;
- IV - o atraso injustificado no início do serviço;
- V - a paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE;
- VI - a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Contrato;
- VII - o desatendimento às determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- VIII - o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do §1º do Art. 67 da Lei Federal n.º 8.666/1993;
- IX - a decretação de falência, ou a instauração de insolvência civil;
- X - a dissolução da sociedade, ou falecimento da CONTRATADA;
- XI - a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que prejudique a execução do Contrato;
- XII - razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a CONTRATANTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;
- XIII - a supressão, por parte da Administração Municipal, acarretando modificação do valor inicial



do Contrato além do limite permitido no §1º do Art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/1993;
XIV - o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração, decorrentes de serviços, fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, exceto em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurada à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão de cumprimento de suas obrigações, até que seja normalizada a situação;
XV - a não liberação, por parte da CONTRATANTE, do objeto para execução do serviço, nos prazos contratuais;
XVI - a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;
XVII - o descumprimento do disposto no inciso V do Art. 27 da Lei Federal n.º 8.666/1993, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.
16.2 - Os casos da rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

16.3 - A rescisão deste Contrato poderá ser:

16.3.1 - determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII desta cláusula;
16.3.2 - amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE;
16.3.3 - judicial, nos termos da legislação.
16.4 - A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
16.5 - Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XIII a XVII desta cláusula, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito aos pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão.
16.6 - A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará o ressarcimento da CONTRATANTE dos valores das multas e indenizações a ela devidos, bem como a retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, além das sanções previstas neste instrumento.
16.7 - O termo de rescisão deverá indicar, conforme o caso:
16.7.1 - Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
16.7.2 - Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
16.7.3 - Indenizações e multas, quando for o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DOS CASOS OMISSOS

17.1 - Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas nas Lei Federal n.º 10.520/2002 e Lei Federal n.º 8.666/1993 e suas alterações, Lei Complementar n.º 123/2006, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA PUBLICAÇÃO

18.1 - Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Contrato na Imprensa Oficial, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
CNPJ: 48.344.014/0001-59 Fone: (17) 3332-5100
Av. Gabriel Garcia Leal n.º 676 - CEP - 14.790-000
Guairá - Estado de São Paulo
www.guaira.sp.gov.br e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



19.1 - Fica eleito o foro da Comarca de Guairá/SP com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - COMUNICAÇÃO COM A EMPRESA

20.1 - Após o término do Certame, toda comunicação (envio de Contrato / Ata Fornecedor / Notificação / Comunicado) entre o Município de Guairá/SP e a Licitante Vencedora será feito através de email/telefone. Favor manter os dados atualizados.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato em 03 (três) vias, de igual teor e forma, para um só efeito.

GUAÍRA/SP, **XXXX** de **XXXX** de 2023

ANTÔNIO MANOEL DA SILVA JÚNIOR
Prefeito Municipal

XXXX



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
CNPJ: 48.344.014/0001-59 Fone: (17) 3332-5100
Av. Gabriel Garcia Leal n.º 676 - CEP - 14.790-000
Guairá - Estado de São Paulo
www.guaira.sp.gov.br e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



ANEXO PC-02 CADASTRO DO RESPONSÁVEL

ÓRGÃO OU ENTIDADE: MUNICÍPIO DE GUAÍRA/SP _____

NOME: **XXXX** _____

CARGO: PREFEITO MUNICIPAL _____

CPF N.º **XXXX** _____

PERÍODO DE GESTÃO: 2021/2024 _____

As informações pessoais dos responsáveis estão cadastradas no módulo eletrônico do Cadastro TCESP, conforme previsto no Artigo 2º das Instruções n.º01/2020, conforme “Declaração de Atualização Cadastral” ora anexada (s).

ANTÔNIO MANOEL DA SILVA JÚNIOR
PREFEITO

|



ANEXO LC-01
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
Redação dada pela Resolução n.º 11/2021

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE GUAIRA** _____

CONTRATADO: **XXXX** _____

CONTRATO OU ATA DE REGISTROS N.º: **XXXX** _____

OBJETO: **XXXX** _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) 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;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução n.º 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar n.º 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções n.º01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s)
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: GUAÍRA/SP, **XXXX** DE **XXXX** DE 2023 _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ORGÃO/ENTIDADE:

Nome: **XXXX** _____

Cargo: PREFEITO MUNICIPAL _____

CPF N.º **XXXX** _____



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
CNPJ: 48.344.014/0001-59 Fone: (17) 3332-5100
Av. Gabriel Garcia Leal n.º 676 - CEP - 14.790-000
Guairá - Estado de São Paulo

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: **XXXX** _____

Cargo: PREFEITO MUNICIPAL _____

CPF N.º **XXXX** _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pela CONTRATANTE:

Nome: **XXXX** _____

Cargo: **XXXX** _____

CPF N.º **XXXX** _____

Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome: **XXXX** _____

Cargo: **XXXX** _____

CPF N.º **XXXX** _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **XXXX** _____

Cargo: **XXXX** _____

CPF N.º **XXXX** _____

Assinatura: _____

GESTORES DO CONTRATO:

Pela CONTRATANTE:

Nome: **XXXX** _____

Cargo: **XXXX** _____

CPF N.º **XXXX** _____

Assinatura: _____

(*) O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução n.º 11/2021).



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
CNPJ: 48.344.014/0001-59 Fone: (17) 3332-5100
Av. Gabriel Garcia Leal n.º 676 - CEP - 14.790-000
Guairá - Estado de São Paulo

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



ANEXO LC-02 DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE GUAIRA** _____

CNPJ: **48.344.014/0001-59** _____

CONTRATADO: **XXXX** _____

CNPJ: **XXXX** _____

CONTRATO OU ATA DE REGISTROS N.º: **XXXX** _____

DATA DE ASSINATURA: **XXXX** _____

VIGÊNCIA / VALIDADE: **XXXX** _____

OBJETO: **XXXX** _____

VALOR R\$: **XXXX** _____

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitado:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

LOCAL e DATA: GUAÍRA/SP, **XXXX** DE **XXXX** DE 2023 _____

ANTÔNIO MANOEL DA SILVA JÚNIOR
Prefeito
secretaria@guaira.sp.gov.br



ANEXO VIII - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES PARA AUDESP / TRIBUNAL DE CONTAS (ITEM NÃO DESCLASSIFICATÓRIO)

RAZÃO SOCIAL: FAVOR PREENCHER	
CNPJ: FAVOR PREENCHER	INSCRIÇÃO ESTADUAL: FAVOR PREENCHER
ENDEREÇO COMPLETO E ATUALIZADO: FAVOR PREENCHER	
FONE/FAX: FAVOR PREENCHER	CELULAR: FAVOR PREENCHER
E-MAIL: FAVOR PREENCHER	
DATA DE REGISTRO DO CONTRATO SOCIAL: FAVOR PREENCHER	
NÚMERO DO REGISTRO: FAVOR PREENCHER	
TIPO DE REGISTRO: FAVOR PREENCHER (<input type="checkbox"/>) CARTÓRIO DE REGISTRO, TÍTULOS E DOCUMENTOS (<input type="checkbox"/>) JUNTA COMERCIAL (<input type="checkbox"/>) OAB (<input type="checkbox"/>) PORTAL DO EMPREENDEDOR	
SÓCIO(S) DA EMPRESA	
NOME COMPLETO: FAVOR PREENCHER	
CPF: FAVOR PREENCHER	RG: FAVOR PREENCHER DATA DE EXPEDIÇÃO: FAVOR PREENCHER ÓRGÃO EMISSOR: FAVOR PREENCHER
ENDEREÇO COMPLETO E ATUALIZADO: FAVOR PREENCHER	
CARGO DO SÓCIO NA EMPRESA: FAVOR PREENCHER (<input type="checkbox"/>) REPRESENTANTE LEGAL (<input type="checkbox"/>) DEMAIS MEMBROS DO QUADRO SOCIETÁRIO (<input type="checkbox"/>) MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL	
NACIONALIDADE / PROFISSÃO: FAVOR PREENCHER	
TELEFONE/CELULAR: FAVOR PREENCHER	
E-MAIL PARTICULAR: FAVOR PREENCHER	E-MAIL INSTITUCIONAL: FAVOR PREENCHER
ADMINISTRADOR(ES) DA EMPRESA	
NOME COMPLETO: FAVOR PREENCHER	
CPF: FAVOR PREENCHER	RG: FAVOR PREENCHER DATA DE EXPEDIÇÃO: FAVOR PREENCHER ÓRGÃO EMISSOR: FAVOR PREENCHER
ENDEREÇO COMPLETO E ATUALIZADO: FAVOR PREENCHER	
CARGO DO SÓCIO NA EMPRESA: FAVOR PREENCHER (<input type="checkbox"/>) REPRESENTANTE LEGAL (<input type="checkbox"/>) DEMAIS MEMBROS DO QUADRO SOCIETÁRIO (<input type="checkbox"/>) MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL	
NACIONALIDADE / PROFISSÃO: FAVOR PREENCHER	
TELEFONE/CELULAR: FAVOR PREENCHER	
E-MAIL PARTICULAR: FAVOR PREENCHER	E-MAIL INSTITUCIONAL: FAVOR PREENCHER



ANEXO IX - DECLARAÇÃO - ENDEREÇO ELETRÔNICO
(APRESENTAR NO CREDENCIAMENTO - ITEM NÃO DESCLASSIFICATÓRIO).

AO
MUNICÍPIO DE GUAÍRA/SP

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 125/2023

Declaramos para os devidos fins que se fizerem necessários, e em atendimento ao Edital, que a empresa, _____, inscrita no CNPJ/MF n.º _____ possui o e-mail _____, onde receberemos toda e qualquer informação/notificação/convocação decorrentes da licitação e consequente contratação.

Estamos cientes que em caso de alteração do endereço eletrônico acima informado, comunicaremos imediatamente ao Município de Guairá/SP o novo endereço eletrônico.

Declaramos ainda, que estamos cientes da validade das notificações e comunicações enviadas pela Prefeitura ao endereço acima, caso não, informemos formalmente a sua eventual alteração.

_____, _____ de _____ de 2023

Assinatura do representante legal

Nome: _____

RG n.º: _____

(carimbo da empresa)

(ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ SER APRESENTADA EM SEPARADO - NO ATO DA ENTREGA DO CREDENCIAMENTO - NÃO É ITEM DESCLASSIFICATÓRIO)



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
CNPJ: 48.344.014/0001-59 Fone: (17) 3332-5100
Av. Gabriel Garcia Leal n.º 676 - CEP - 14.790-000
Guairá - Estado de São Paulo

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



ANEXO X – PREÇO ESTIMADO



MUNICIPIO DE GUAIRA
AV. GABRIEL GARCIA LEAL, 676
CNPJ : 48.344.014/0001-59

Resultado da Cotação

Número da Cotação: 05136/23		Data: 26/07/2023		Abertura: 27/09/2023		Encerramento: 27/09/2023	
Item	Código	Descrição	Qtd.	Valor Médio	Valor Total Médio		
1	018.001.100	CARNE BOVINA - PATINHO EM CUBOS	6.000	30,00	180.000,00		
2	018.001.283	CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO - KG (ISCAS)	6.000	29,50	177.000,00		
3	018.001.077	CARNE BOVINA PEÇA INTEIRA - PATINHO KG	12.000	31,89	382.680,00		
4	018.000.887	CARNE SECA (CHARQUE)	3.500	49,99	174.965,00		
5	018.000.970	CARNE SUINA - PERNIL EM CUBOS	8.000	15,30	122.400,00		
6	018.000.971	FILÉ DE TILAPIA CONGELADO	3.400	35,50	120.700,00		
7	018.000.210	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA	5.000	7,12	35.600,00		
8	018.000.972	FRANGO (COXINHA DA ASA)	9.000	10,00	90.000,00		
9	018.000.973	FRANGO (FILE DE PEITO)	10.290	14,00	144.060,00		
10	018.001.262	IORGUTE PARCIALMENTE DESNATADO DIVERSOS SABORES	8.000	8,88	71.040,00		
11	018.001.081	IORGUTE NATURAL INTEGRAL SEM AÇUCAR POTE C/ 170 ML	100	2,99	299,00		
12	018.001.155	IORGUTE SEM PROTEINA DE LEITE (UNID.)	100	5,99	599,00		
13	018.001.080	IORGUTE SEM LACTOSE POTE C/ 170 ML	260	3,85	1.001,00		
14	018.001.159	LINGUIÇA CALABRESA	3.500	15,75	55.125,00		
15	018.000.191	LINGUIÇA SUINA (KG)	3.000	15,29	45.870,00		
16	018.001.054	NUGGETS DE PEIXE	3.930	27,25	107.092,50		
17	018.000.624	PRESUNTO COZIDO	4.000	15,30	61.200,00		
18	018.000.976	QUEIJO MUSSARELA	4.500	31,86	143.370,00		
19	018.000.361	SALSICHA (KG)	5.190	7,40	38.406,00		
TOTAL			95.770	357,86	1.951.407,50		