



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 066/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 100/2023 EDITAL Nº 095/2023

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.**

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** MENOR VALOR UNITÁRIO POR ITEM.

**DATA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:** 03 de outubro de 2023.

**HORÁRIO DE ABERTURA DA DISPUTA:** às 09h00min. (Horário de Brasília)

**TEMPO DA DISPUTA:** Definido pelo Pregoeiro no ato do certame.

**HORÁRIO DE ABERTURA DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** a partir das 09h00min (Horário de Brasília) do dia 21 de setembro de 2023.

**HORÁRIO DE ENCERRAMENTO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** às 08h30min (Horário de Brasília) do dia 03 de outubro de 2023.

O MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP, CNPJ nº 46.631.248/0001-51, localizada na Praça Dr. Oswaldo Cruz, número 03 - Centro, São Luiz do Paraitinga - SP TORNA PÚBLICO, para conhecimento de quantos possa interessar, a abertura de procedimento licitatório, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo “Menor Preço Unitário”, a ser realizado por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado **SCPI – PORTAL DE COMPRAS – PREGÃO ELETRÔNICO - FIORILLI**, <http://177.124.9.225:8079/comprasedital/> de acordo com o que determina a Lei Federal nº 10.520/02, a Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar 147/14, o Decreto Federal nº 10.024/19, Decreto Municipal nº 966/2009 e Decreto Municipal nº 21 de 17/03/2010 aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, a ser regida pelos mencionados diplomas legais e pelas cláusulas e condições que seguem:

O Edital na íntegra encontra-se a disposição dos interessados na PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – Setor de Licitações, localizada na Praça Dr. Oswaldo Cruz, número 03 - Centro, São Luiz do Paraitinga - SP, horário das 08h00 às 12h00 e das 13h às 17h, dias úteis, no site <https://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br/> e na plataforma eletrônica: <http://177.124.9.225:8079/comprasedital/> Mais informações e/ou esclarecimentos no endereço acima, pelo telefone (12) 3671-7000 ou por e-mail [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br).

**ESCLARECIMENTOS:** Setor de Licitações da Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga – entrada pela Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº 03, Centro, São Luiz do Paraitinga/SP, CEP 12.140-000, e-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br), telefone: 12 3671-7000.

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

Para conhecimento público, expede-se o presente Edital, publicado por "AVISO DE LICITAÇÃO", no Diário Oficial do Estado de São Paulo, divulgado no endereço eletrônico da Prefeitura de São Luiz do Paraitinga na Internet, na plataforma eletrônica da SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, <http://177.124.9.225:8079/comprasedital/> e afixado em seu inteiro teor no local de costume da Prefeitura Municipal.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

## INTEGRAM O PRESENTE EDITAL:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Modelo de Declaração que não possui em seu quadro societário, servidor público da ativa ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista;

ANEXO III - Modelo de Termo de Credenciamento/Adesão de pleno atendimento aos requisitos previstos no instrumento convocatório;

ANEXO IV - Modelo de Declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho;

ANEXO V - Modelo de Declaração asseverando que o Licitante não está declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração Pública ou impedido de licitar e contratar com esta Administração Municipal;

ANEXO VI - Modelo de Declaração de Enquadramento na Situação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.

ANEXO VII - Minuta Ata de Registro de Preços.

A despesa estimada em **R\$ 3.187.044,46**, onerará as seguintes dotações orçamentárias dos exercícios de 2023 e 2024 nos seguintes elementos:

Órgão	Unidade	Elemento de Despesa/Fonte/ Código De Aplicação
04-Serviços de Educação	Setor de Merenda Escolar	3.3.90.32.00.00.00.00 0.1.110
05-Serviços de Saúde	Setor de Saúde	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.310
08-Serviços Urbanos	Setor Urbano	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110
06-Serviços Fundo Social	Setor Fundo Social	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.510
02-Serviço de Promoção Social	Setor Fundo Social Solidariedade	3.3.90.32.00.00.00.00 0.1.510
06-Serviços CRAS	Setor CRAS	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.510
09-Serviços Agricultura	Setor Agricultura	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110
04-Serviços Cultura	Setor Cultura	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110
04-Serviços Turismo	Setor Turismo	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110

## 2 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1. O Pregão na forma Eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases por meio do portal da SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI.

2.2. Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) Pregoeiro(a) da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP, mediante monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo constante na página da internet da SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI.

2.3. O Pregão na forma Eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases por meio do portal da SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI.

## 3 – DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

3.1. O Licitante participante deverá observar as condições previstas no presente Edital para o credenciamento junto ao provedor do sistema para participar da licitação (item 5 e seus subitens), para a data e horário de fim do recebimento das propostas e atentando também para o início da etapa de lances (ambos no preâmbulo do certame).

3.2. O Licitante participante deverá observar as condições previstas no presente Edital para o credenciamento junto ao provedor do sistema para participar da licitação (**item 5 e seus subitens**), para a data e horário de fim do recebimento das propostas e atentando também para o início da etapa de lances (ambos no preâmbulo do certame).

## 4 - DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA

4.1. Somente poderão participar deste pregão as empresas pertencentes ao ramo de atividade pertinente ao objeto do mesmo, e que estejam de acordo com a legislação vigente (Federal, Estadual e Municipal) que o regulamente.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

4.1.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte, para estar apto a participar do Pregão na forma Eletrônica, deverá quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

4.2. Não será permitida a participação:

4.2.1. De consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

4.2.2. De empresas que tenham sido punidas com suspensão do direito de licitar e contratar com esta Prefeitura, ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou que estejam impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº10.520/2002.

## 5 - DO CREDENCIAMENTO PARA ACESSO AO SISTEMA

5.1. Poderão participar deste Pregão na forma Eletrônica as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI.

5.1.1. A participação do Licitante no Pregão na forma Eletrônica se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

5.2. O Licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão. Para isso, os interessados deverão cadastrar-se previamente na SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, de acordo com o Manual do Participante do SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, <http://177.124.9.225:8079/comprasedital/>

5.2.1. O Licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI.

5.3. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do Licitante e deverá ser requerido e acompanhado dos seguintes documentos:

a) **Termo de Credenciamento/Adesão** (instrumento particular de mandato), declarando cumprir as exigências do Edital, bem como outorgando poderes específicos de sua representação (direta ou indireta) no pregão, conforme Manual do Participante do SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, <http://177.124.9.225:8079/comprasedital/>

b) **Inserção no sistema de especificação do objeto da licitação em conformidade com o Edital**, constando preço, marca, fabricante e o que for necessário, com o CUIDADO para não identificar a empresa participante do certame;

c) **Anexação do Ato Constitutivo** (Estatuto ou Contrato Social) no campo **documentos exigidos** na plataforma da SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI para todos os participantes, independentemente de vencedor ou não para fins de alimentação de dados no sistema. O arquivo permanecerá inacessível até a etapa de habilitação, ou seja, restrição padrão da plataforma em garantia do anonimato nas etapas anteriores.

5.4. O acesso do operador ao 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 dia e horário limites estabelecidos.

5.5. A CHAVE de identificação e a SENHA dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer Pregão na forma Eletrônica, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI.

5.6. O credenciamento do Licitante participante 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 na forma eletrônica.

5.7. Caberá ao Licitante participante 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.

5.8. O Licitante participante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

## 5.9. NÃO HAVERÁ CUSTO DE OPERACIONALIZAÇÃO E USO DO SISTEMA

5.10. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada pelo telefone: (17) 3557-9090, ou com a SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI ou ainda pelo e-mail: [suporte@fiorilli.com.br](mailto:suporte@fiorilli.com.br)

## 6 - DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

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

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

## 7- DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Os Licitantes participantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no Edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento de propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

7.1.1. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.1.2. Até o horário fixado neste Edital para o fim do recebimento de propostas, os Licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

7.1.3. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do Licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) Pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7.2. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento as exigências de habilitação previstas no Edital, na declaração da inexistência de fato impeditivo à sua participação e na obrigatoriedade de informar a ocorrência de fato superveniente.

7.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

7.4. Incumbirá ao Licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão na forma Eletrônica, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.5. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão na forma Eletrônica.

## 8 - DO MODO DE DISPUTA ADOTADO NA ETAPA DE ENVIO DE LANCES

8.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**.

8.2. 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.

8.2.1. 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 dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.2.2. 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.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

**8.2.3.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

**8.2.4.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

**8.3.** Serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (R\$), com valores com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA. Caso seja encerrada a fase de lances, e a licitante divergir com o exigido, o pregoeiro, poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte.

**8.4.** Sendo efetuado lance manifestamente inexequível, o pregoeiro poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;

**8.5.** A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;

**8.6.** Incumbirá a licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a Sessão Pública do PREGÃO ELETRÔNICO, ficando responsável pelo ônus recorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, até a promulgação do vencedor.

**8.7.** Após encerrada a fase de lances, as Microempresas – ME ou Empresas de Pequeno Porte – EPP, as quais declararão, em campo próprio do sistema, ao inserir suas propostas de preços serão convocadas através do próprio sistema, conforme Lei Complementar nº 123/2006 e ainda suas alterações na Lei Complementar 147/2014. 8.15. Após etapa de lances, o Pregoeiro(a) poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contraproposta (fase de negociação) diretamente ao licitante que tenha apresentado lance de menor valor, para que seja obtido um melhor preço, bem assim decidir sobre sua aceitação, podendo a negociação ser acompanhada pelos demais licitantes.

## **8.8. DO BENEFÍCIO ÀS EMPRESAS ME/EPP**

**8.8.1.** Uma vez encerrada a etapa de lances o sistema identificará de forma automática em coluna própria as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123 de 2006.

**8.8.2.** Entende-se como empate àquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances;

**8.8.3.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**8.8.4.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**8.8.5.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**8.8.6.** Na hipótese de não-contratação nos termos previstos neste item, a convocação será em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

**8.8.7.** O disposto no item **8.8.1.** somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**8.8.8.** Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

- a) produzidos no País;
- b) produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
- c) produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

(art. 3º, § 2º, incisos II, III e IV da Lei nº 8666/93).

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

**8.8.9.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

**8.8.10.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá 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.

**8.8.11.** O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo 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.

## 9 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

**9.1.** O Licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

a) **VALOR UNITÁRIO E TOTAL DO ITEM**, em moeda corrente nacional, em algarismos, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos ou indiretos relacionados ao fornecimento do objeto da presente licitação, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, inclusive gastos com transporte;

b) **MARCA**;

c) **DESCRIÇÃO DO OBJETO**;

**9.1.1.** No preenchimento da proposta eletrônica, no sistema deverão obrigatoriamente ser informadas no campo próprio as **ESPECIFICAÇÕES**, sob pena de desclassificação do Licitante, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

**9.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Licitante.

**9.3.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do Licitante.

**9.4.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

**9.5.** Os ITENS deverão ser de primeira linha, ter padrão de qualidade reconhecido pelo mercado nacional e estarem de acordo com os padrões e normas brasileiras vigentes.

## 10 – DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA E SEUS REQUISITOS

**10.1.** A proposta final do Licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação do(a) Pregoeiro(a) no sistema eletrônico.

**10.2.** Deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões e/ou entrelinhas e, ainda, devendo ser a(s) folha(s) rubricada(s), datada e assinada pelo representante legal do Licitante ou por procurador legítimo e legalmente constituído.

**10.3.** Constar em seu inteiro teor:

a) Razão Social, endereço completo, telefone/fax, e-mail, CNPJ e inscrição estadual ou municipal da proponente;

b) Número do Processo e do Pregão na forma Eletrônica;

c) Descrição, de forma clara e completa, do(s) ITEM(NS) objeto desta licitação a qual a empresa participou, readequada com o novo valor, em conformidade com as especificações deste Edital;

d) Definição do ITEM, constando **marca, modelo, dimensões/medidas e fabricante**.

d) **Preço unitário e total de cada ITEM e valor total da Proposta** em moeda corrente nacional, em algarismo e preferencialmente por extenso, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços deverão estar inclusos além do lucro, todas as despesas e custos operacionais, tais como: transporte (inclusive frete), encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, seguro contra



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

todos os riscos existentes, garantia e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens, sendo que aqueles que não forem transcritos, serão considerados como já constantes;

e) Condições de pagamento: O pagamento será feito de acordo com a quantidade dos produtos solicitados e entregues, após a efetiva entrega dos mesmos, após serem conferidos, aceitos e processados pelo órgão fiscalizador do contrato, comprovando-se o cumprimento dos deveres e obrigações da CONTRATADA, com vencimento após 30 (trinta) dias da liquidação da despesa.

f) **Dados bancários (banco, agência, número conta, etc);**

g) Prazo de entrega: conforme **item 15** deste Edital;

h) Garantia dos itens cotados: de acordo com as especificações mínimas do presente Edital e com a legislação pátria vigente.

i) Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias;

k) **DECLARAÇÃO** impressa na proposta de que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado, e que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no Termo de Referência.

l) qualificação do responsável da empresa(s) Licitante(s) vencedora(s), constando nome completo, cargo, CPF, nº da cédula de identidade (RG), órgão e Estado emissor, data de nascimento, endereço residencial completo, E-mail institucional, E-mail pessoal, Telefone(s), para fins de exigências relacionadas a AUDESP.

**10.4.** Serão rejeitadas as propostas que:

a) estejam incompletas, isto é, não contenham informações suficientes que permitam a perfeita identificação do objeto licitado;

b) contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital;

c) ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos;

d) que não atenderem às especificações, prazos e condições, inclusive no que tange à descrição do ITEM, fixados neste Edital;

***e) cujos itens não forem de boa qualidade ou não forem condizentes com os ITENS do objeto desta licitação.***

## **11 – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**

**11.1.** Os documentos necessários para habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada, de forma individual ou publicação em órgão da imprensa oficial, devendo ser incluídos no sistema da Fiorilli.

**11.1.1.** Para efeitos da comprovação de habilitação, deverão ser enviados, até a data e o horário estabelecido para o fim do recebimento de propostas, os documentos a seguir:

### **11.1.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

a) registro comercial, no caso de empresa individual;

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado em se tratando de sociedade comercial, e no caso de sociedade por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores;

c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

d) decreto de autorização em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido por órgão competente quando a atividade assim o exigir e/ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial;

e) no caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

f) no caso de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI;

g) 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.

### **11.1.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

- b) Prova de inscrição Estadual, se houver.
- c) Prova de inscrição Municipal, se houver.
- d) Prova de Regularidade relativa à Fazenda Federal relativo aos Tributos Federais e inclusive a Seguridade Social (Certidão Conjunta);
- e) Prova de Regularidade junto à Fazenda Estadual dos Débitos Inscritos na Dívida Ativa do Estado.
- f) Prova de Regularidade relativa à Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante (**Débitos mobiliários, ou certidão negativa conjunta de débitos**);
- g) Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- h) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho.

## 11.1.3.1. REGULARIDADE FISCAL PARA MICRO E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- a) para a habilitação, as microempresas e empresas de pequeno porte **deverão apresentar a documentação completa** e exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal (subitem 11.1.3), mesmo que esta apresente alguma restrição;
- b) a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do instrumento contratual ou outro instrumento que o substitua, nos termos do subitem 13.10 deste Edital**.

## 11.1.3.2. Para que a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte tenham tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006

- a) **quando optante** pelo SIMPLES Nacional deverá apresentar: Comprovante da opção pelo SIMPLES obtido no site da Secretaria da Receita Federal;
- b) quando **não optante** pelo SIMPLES Nacional deverá apresentar: Declaração de que se enquadra na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que deverá ser assinada por seu representante legal conforme **ANEXO VI** deste Edital;

## 11.1.4. Qualificação Econômico-Financeira

- a) Certidão negativa de falência e/ou concordata.
- b) Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

SÚMULA Nº 50 - 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.

## 11.1.5. Outras Comprovações

- a) declaração do **Licitante**, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, acrescido pela Lei Federal nº 9.854/99, **ANEXO IV**;
- b) declaração do **Licitante**, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal, asseverando que o Licitante não está declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração Pública ou impedido de licitar e contratar com esta Administração Municipal, inclusive em virtude das disposições da Lei Federal nº 10.520/02 e Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, **ANEXO V**;
- c) declaração do **Licitante**, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal, de que não possui em seu quadro societário, servidor público da ativa ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, **ANEXO II**;
- d) declaração do Licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal, de pleno atendimento aos requisitos do Termo de Credenciamento/Adesão, conforme **ANEXO III**.

## 11.1.6 - QUALIFICAÇÃO OPERACIONAL



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Atestado de capacidade técnica devidamente autenticado, no qual comprove desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s), necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado.

## 11.2. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- a) os documentos exigidos nas alíneas “b”, “c”, “d”, “e” do subitem 11.1.3 deste Edital, somente serão aceitos se a data de validade neles assinalados for igual ou superior a data marcada para abertura da sessão pública deste certame, na hipótese de não constar nos documentos o respectivo prazo de validade, somente **serão aceitos os documentos emitidos no prazo de 90 (noventa) dias anteriores à data marcada para envio via sistema** (até a data e o horário estabelecido para o fim do recebimento de propostas), salvo apresentação de prova hábil para comprovar validade superior;
- b) os documentos emitidos via Internet dispensam autenticação, desde que apresentados em seu original, ficando a critério da Prefeitura a comprovação da veracidade dos mesmos e desde que estejam dentro do prazo de validade, conforme alínea “a” deste subitem;
- c) Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- d) **os documentos deverão ser apresentados, preferencialmente, numerados e precedidos de índice que os identifique claramente.**

11.3. Se o Licitante for a matriz, todos os documentos de Habilitação deverão estar em nome da matriz, e se o Licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

## 12 - DO PROCEDIMENTO DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

12.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública por meio de sistema eletrônico.

12.2. O(A) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

12.2.1 - Também será desclassificada a proposta:

- a) que identifique o Licitante;
- b) cujo preço apresente-se manifestamente inexequível;
- c) que cotarem o ITEM com elementos faltantes ou incompletos.

12.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

12.4. A não desclassificação das propostas não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

12.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas para a fase de lances.

12.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os Licitantes.

12.7. As propostas classificadas e selecionadas para a fase de lances, darão início a etapa competitiva, em que os Licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

12.8. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do ITEM.

12.9. Os Licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando as regras estabelecidas no Edital.

12.10. O Licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

12.11. Será adotado para o envio de lances neste Pregão na forma Eletrônica o modo de disputa “aberto”, no formato e com procedimentos disposto conforme item 8 e seus subitens.

12.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

12.13. Durante o transcurso da sessão pública, os Licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do Licitante.

12.14. 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 aos Licitantes para a recepção dos lances, retornando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

12.15. Quando a desconexão persistir para o(a) Pregoeiro(a) por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão na forma Eletrônica será suspensa e terá reinício somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação, informando data e hora da reabertura da sessão.

12.16. O critério de julgamento adotado será o **menor valor unitário por ITEM**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

12.17. Caso o Licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

12.18. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

12.19. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) poderá 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.

12.20. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais Licitantes.

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

12.22. Após a negociação do preço, se houver, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

12.23. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço unitário, observada a **redução mínima de 1,5% por lance**.

## 13 - DO JULGAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

13.1. Encerrada a etapa de negociação, caso tenha ocorrida, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estimado pela Administração.

13.1.1. O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços dos insumos e salários praticados no mercado, coerentes com a execução do objeto ora licitado, acrescidos dos respectivos encargos sociais e benefícios e despesas indiretas.

13.2. O(A) Pregoeiro(a) deverá certificar se o produto ofertado atende aos requisitos estabelecidos em Edital, e em seguida, realizar a aceitação ou a recusa da proposta.

13.2.1. Se a proposta não atender as exigências do Edital, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

13.3. Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Edital, o(a) Pregoeiro(a), se necessário, diligenciará junto a qualquer órgão que se fizer necessário.

13.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

13.5. O(A) Pregoeiro(a) poderá convocar o Licitante para enviar **DOCUMENTO DIGITAL COMPLEMENTAR**, por meio de funcionalidade disponível no sistema ou se for o caso, por outro meio possível, no prazo mínimo de **02 (duas) horas** (artigo 38 do Decreto Federal nº 10.024/19) ou por prazo que julgar razoável para apresentação do documento solicitado considerando a complexidade da licitação, sob pena de não aceitação da proposta.

13.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo(a) Pregoeiro(a) por solicitação escrita e justificada do Licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo(a) Pregoeiro(a).

13.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material/produto/equipamento ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de **catálogos, folders, folhetos**, ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, **por outro meio e prazo indicados pelo(a) Pregoeiro(a)**, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

13.6. Poderá, o(a) Pregoeiro(a) no julgamento da habilitação e das propostas sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada,



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

registrada em ata e acessível aos Licitantes (artigo 47, Decreto nº 10.024, de 20/09/2019).

**13.7.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará a habilitação do Licitante que teve sua proposta aceita.

**13.8.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do Licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificada inicialmente o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame.

**13.8.1.** Constatada a existência de sanção, o Licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

**13.8.2.** Caso o Licitante seja inabilitado, ocorrerá o retorno para a fase de aceitação da proposta, onde o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital e aos requisitos de habilitação.

**13.9.** Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos no item 11 e seus subitens neste Edital, o(s) Licitante(s) será(ão) habilitado(s) e declarado(s) vencedor(es) do certame.

## **13.9.1. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA E HABILITAÇÃO**

**a)** Posteriormente, caso solicitado deverá realizar encaminhamento do original da Proposta Vencedora Realinhada e os Documentos de Habilitação anexados no **SCPI – PORTAL DE COMPRAS – PREGÃO ELETRÔNICO - FIORILLI**, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, por cópia não autenticada, mediante a exibição dos originais para conferência por parte do Pregoeiro ou através de exemplares publicados em órgão da Imprensa Oficial e com validade na data de realização da licitação, para a Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga, Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº 03, Centro, São Luiz do Paraitinga/SP, CEP 12.140-000, aos cuidados da Comissão de Licitação de Pregão Eletrônico, observando o **prazo de 03 (três) dias úteis**, contados a partir da data da realização do pregão.

**13.10. Quanto à microempresa e empresa de pequeno porte**, 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 o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

**13.10.1.** Não ocorrendo a regularização da documentação, no prazo previsto neste subitem, implicará decadência do direito à execução do objeto deste certame, **sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993**, sendo facultado à Administração convocar os Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação, assinatura do contrato ou outro instrumento equivalente que o substitua, ou revogar o(s) ITEM(NS) ou a licitação.

**13.11.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o Licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

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

## **14 - DA ADJUDICAÇÃO, DO RECURSO E DA HOMOLOGAÇÃO.**

**14.1.** O objeto da licitação será adjudicado ao Licitante declarado vencedor, por ato do(a) Pregoeiro(a) após apreciação dos documentos de habilitação e das propostas dos Licitantes vencedores, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

**14.2. O Licitante que pretenda recorrer deverá manifestar de imediato e motivadamente a sua intenção de interpor recurso dentro de 10 (dez) minutos aberta etapa “manifestação de recursos”, através de formulário próprio no sistema eletrônico**, explicitando sucintamente contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer, após verificadas as condições de admissibilidade do recurso, sendo admitido pelo(a) Pregoeiro(a), o Recorrente terá o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais Licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do Recorrente, por meio de formulário específico também no sistema que será disponibilizado a todos os participantes, sendo-lhes assegurada vista dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

**14.2.1.** A ausência de manifestação imediata e motivada do Licitante importará a decadência do direito de



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo(a) Pregoeiro(a) ao Licitante vencedor e o encaminhamento do processo ao Senhor Prefeito Municipal para a sua devida homologação.

**14.2.2.** Não serão passíveis de apreciação os motivos expostos nas razões do recurso que não tenham sido alegados no ato da manifestação na sessão pública de Pregão na forma Eletrônica.

**14.3.** Não será admitida intenção de recurso de caráter protelatório, fundada em mera insatisfação do Licitante, ou baseada em fatos genéricos.

**14.4.** Interposto o recurso, o(a) Pregoeiro(a) poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado ao Senhor Prefeito Municipal.

**14.5.** O(A) Pregoeiro(a) poderá sugerir, ainda, a reabertura da sessão pública e ou a anulação e revogação do procedimento, o que será devidamente decidido pela Senhora Prefeita Municipal.

**14.6.** A sessão pública poderá ser reaberta:

**14.6.1.** Nas hipóteses de provimento do recurso que leve a anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o Licitante declarado vencedor não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

**14.7.** Todos os Licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

**14.8.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

**14.10.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o Senhor Prefeito Municipal adjudicará o objeto do certame ao Licitante vencedor e homologará o procedimento.

**14.11.** Homologado o resultado da licitação, será formalizada a contratação decorrente deste certame licitatório mediante a assinatura da Ata de Registro de Preços (ANEXO VII).

## **14.12. - DA HOMOLOGAÇÃO**

**14.12.1.** - Compete à autoridade competente homologar o Pregão.

**14.12.2.** - A partir do ato de homologação será fixado o início do prazo de convocação da(s) proponente(s) adjudicatária(s) para assinar a Ata de Registro, respeitada a validade de sua(s) proposta(s).

**14.12.3.** - As publicações dos atos oficiais referentes a este Pregão serão publicadas no Diário Oficial do Estado e conforme Lei Orgânica do Município.

**14.12.4.** - A convocação para assinatura da Ata de Registro será feita por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

## **15 - DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**15.1.** O Prazo de entrega até 07 (sete) dias úteis a contar da data de recebimento da Autorização de fornecimento e Nota de empenho.

**15.2.** Entregas parceladas sito na Cozinha Piloto, sito na Av. Celestino Campos Coelho, s/nº, (anexo da Escola Cel. Domingues de Castro), Centro São Luiz do Paraitinga, CEP 12.140-000, em dias úteis em horário de expediente: das 07h00min às 11h30min das 13h00min às 15h00min, correndo por conta da Contratada as despesas de carga e descarga do produto, embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

**15.3.** – A Nota de empenho e a(s) Autorização(ões) de Fornecimento serão expedida(s) após a assinatura do Ata/contrato. Na Autorização de fornecimento estará indicado:

- a) o nome, sobrenome e cargo do responsável pela Autorização;
- b) o e-mail e telefone (fax) do setor, para confirmação do recebimento da Autorização pela Contratada;
- c) o item e a quantidade solicitada;
- d) a data da expedição da Autorização de fornecimento;
- e) o prazo de entrega (data e horário);



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

f) o endereço do local onde o objeto solicitado deverá ser entregue.

**15.3.1.** - A Contratante expedirá por meio de e-mail e/ou ofício e/ou fax à Contratada a Autorização de Fornecimento. **A Contratada deverá confirmar o recebimento da Autorização de Fornecimento, por escrito, enviado para o e-mail [compras@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:compras@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br), no prazo de 01 dia útil**, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**15.3.2.** - Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 02 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor total do empenho, por dia de atraso na entrega do objeto, até o 15º (décimo quinto) dia. Após esse período, a contratada ficará sujeita à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

**15.4.** - Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 03 (três) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação e/ou incorreções, a Contratada deverá complementar e/ou corrigir em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de (02 dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

**15.5.** - Ficarão a cargo da(s) vencedora(s) do(s) ITEM(s) do certame as despesas de seguros, entrega, transporte, descarga, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto desta licitação.

**15.6.** – O Município de São Luiz do Paraitinga não está obrigado a adquirir a totalidade dos itens contratados através do presente instrumento, sendo que os mesmos serão adquiridos de acordo com a necessidade da Administração, de acordo com o interesse público.

**15.7.** - Demais condições de entrega:

a) Os itens deverão ser entregues devidamente embalados/condicionados de forma a garantir o recebimento em perfeito estado.

b) Manter a garantia dos itens e a troca dos mesmos se for necessária.

## **16 - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

**16.1.** O objeto do(s) ITEM(NS) da presente licitação será recebido na data de sua entrega, conforme **item 15** deste Edital, pelo responsável competente para tanto.

**16.1.1.** Havendo rejeição no todo ou em parte, a empresa vencedora deverá substituí-los no prazo estabelecido formalmente pela Administração, observando as condições estabelecidas para o fornecimento, sob pena de lhe serem aplicadas as sanções administrativas estabelecidas pelas Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93 e itens.

## **17 - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES**

**17.1.** - A Ata de Registro de Preços será formalizada, com observância das disposições do Decreto Municipal nº. 21, de 17/03/2010, no que couber e será subscrita pela autoridade que assinou o edital.

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

**17.2.1.** - Ao preço do primeiro colocado serão registrados tantos fornecedores quantos concordarem.

**17.3.** - A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelos eventuais beneficiários no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da convocação publicada no Diário Oficial do Estado. A proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, dela será excluída e sofrerá as sanções previstas no art. 7º da Lei 10.520/02.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

- 17.4.** - Colhidas às assinaturas, esta Prefeitura Municipal providenciará a imediata publicação da Ata.
- 17.5.** - O prazo de validade do Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação da respectiva Ata.
- 17.6.** - A existência de preços registrados não obriga esta Prefeitura Municipal a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.
- 17.7.** - Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do bem terá seu Registro de Preços cancelado quando:
- 17.7.1** - Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- 17.7.2** - Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura Municipal, sem justificativa aceitável;
- 17.7.3** - Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;
- 17.7.4** - For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993;
- 17.7.5** - For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.
- 17.8.** - Independentemente das previsões retro indicadas, o fornecedor poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.
- 17.9.** - Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata.

## 18 - FORMA DE PAGAMENTO

- 18.1.** - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal ELETRÔNICA (Portaria CAT. 173/2009) devidamente atestada pelo responsável pelo recebimento do objeto, por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.
- 18.1.1** - Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número da Ata de Registro de Preços, a descrição dos produtos, quantidades, preços unitários e o valor total.
- 18.2.** - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de 1 (um) dia útil;
- 18.2.1.** - Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

## 19. SANÇÕES

- 19.1.** - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato/Ata de Registro de Preços, não assinar a Ata ou instrumento equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato/Ata de Registro de Preços, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.
- 19.2.** - O não cumprimento das obrigações assumidas no contrato, Ata ou instrumento equivalente ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 autorizam, desde já, o CONTRATANTE a rescindir, unilateralmente, o contrato, Ata ou instrumento equivalente, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência. E ainda será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação.
- 19.2.1.** - Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 2 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de:
- a)** por atraso injustificado até 30 (trinta) dias: 0,3% (três décimos por cento) ao dia sobre o valor total contratado/registrado;



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

- b) por atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias: 15% (quinze por cento) sobre o valor global contratado/registrado, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho ou rescisão contratual;
- c) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- d) recusa do adjudicatário em assinar/receber a Ata de Registro de Preços/Autorização de Fornecimento com Nota de empenho, dentro de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação: 20% (vinte por cento) sobre o valor global da proposta;

## 19.3. DA SUSPENSÃO PARA CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO

**19.3.1.** A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração:

- a) por atraso injustificado no Fornecimento superior a 120 (cento e vinte) dias úteis: 12 meses;
- b) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: até 02 (dois) anos;
- c) por recusa do adjudicatário em assinar/receber a Ata de Registro de Preços/Autorização de Fornecimento, dentro de até 05 (cinco) dias corridos da data da convocação: até 01 (um) ano;

## 20. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

**20.1.** Até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, qualquer pessoa poderá solicitar pedidos de esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório deste Pregão na forma Eletrônica.

**20.2.** Os **pedidos de esclarecimentos ou a impugnação** ao ato convocatório deste Pregão na forma Eletrônica, deverão ser enviados via e-mail [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br), por meio de petição dirigida à autoridade subscritora deste Edital.

**20.3.** Será respondido os **pedidos de esclarecimentos por meio do** sistema eletrônico, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados da data de recebimento do pedido e quanto a **impugnação**, será decidida e respondida pelo mesmo meio, via sistema, no prazo de até **02 (dois) dias úteis**, contados da data de recebimento da impugnação, sendo que, caso não seja possível resolver a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

## 21 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**21.1.** As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os Licitantes e, desde que, não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança desta aquisição.

**21.2.** O resultado da sessão pública deste certame será divulgado em Ata no SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, <http://177.124.9.225:8079/comprasedital/> e no portal da transparência do Município no sítio [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br).

**21.3** - A homologação e a convocação para assinatura do Contrato/Ata será divulgado no DOE.

**21.3.1** - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados conforme disposição da Lei Orgânica do Município.

**21.3.2** - Iniciada a sessão pública, os casos omissos do presente Pregão na forma Eletrônica serão solucionados pelo(a) Pregoeiro(a).

**21.4** – A Prefeitura do Município de São Luiz do Paraitinga reserva-se o direito de adquirir no todo ou em parte, quando for o caso, respeitados os limites legais ou rejeitar todas as propostas, desde que justificadamente haja conveniência administrativa para o caso, em prol do interesse público, observados os ditames do artigo 3º, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, obrigando-se os fornecedores ao cumprimento integral de suas propostas, nas condições definidas na sessão na forma Eletrônica deste Pregão, sem que lhes caiba qualquer direito à reclamação e/ou indenização a favor da proponente e sob pena da aplicação do artigo 7º, da Lei Federal nº 10.520/2002.

**21.5** – A Prefeitura do Município de São Luiz do Paraitinga reserva-se o direito de revogar ou anular o presente procedimento licitatório, nos ditames do artigo 49, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, artigo 50, do Decreto Federal nº 10.024/19 e artigo 48 do Decreto Municipal nº 12.114/20.

**21.6** – A adjudicação do(s) ITEM(NS) do objeto deste Edital ao(s) Licitante(s) vencedor(es) o(s) obriga(m) ao fornecimento integral do(s) mesmo(s), nas condições oferecidas, não lhe(s) cabendo direito a qualquer



## MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

---

ressarcimento por despesas decorrentes de custos não previstos em sua(s) proposta(s), quer seja por erro ou omissão.

**21.7** – A participação nesta licitação implica na aceitação das condições ora discorridas, bem como em todas as disposições legais que, direta ou indiretamente, venham a incidir neste procedimento.

**21.8** – O(s) Licitante(s) vencedor(es) é(são) obrigado(s) a manter durante toda a vigência do Contrato ou outro instrumento que o substitua, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Edital.

**21.10** – Não cabe a SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI, qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o Licitador, em especial com relação a forma e as condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto a quitação financeira da negociação realizada.

**21.11** - Todos os horários constantes deste Edital têm como referência o horário de Brasília/DF.

**21.12** – Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação e não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de São Luiz do Paraitinga do Estado de São Paulo, nos termos da Lei Federal nº 10.520 e Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

São Luiz do Paraitinga, em 15 de agosto de 2023.

**ANA LÚCIA BILARD SICHERLE**  
Prefeita Municipal



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL./FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 066/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 100/2023 EDITAL Nº 095/2023

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.**

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	ACHOCOLATADO - achocolatado em pó instantâneo de primeira qualidade.ingredientes: açúcar, cacau em pó,maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico),vitaminas (l-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Respeitando as seguintes nformações nutricionais: informações nutricionais porção 20g (2 colheres de sopa) quantidade por porção %vd* valor energético 74 kcal = 311 kj 4% carboidratos 17g dos quais: 6% açúcares 15 g **proteínas 0,7 g 1% gorduras totais 0,5 g 1% gorduras saturadas 0 g 0% gorduras trans 0 g ** fibra alimentar 1,1 g 4% sódio 12 mg 1% cálcio 272 mg 27% ferro 2,6 mg 19% vitamina a 113 mg 19% vitamina d 0,95 mg 19% vitamina c 8,4 mg 19% vitamina b2 0,25 mg 19% niacina 3,0 mg 19% vitamina b6 0,25 mg 19% vitamina b12 0,45 mg 19% prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído	KG	640
2	AÇÚCAR REFINADO, produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatório, embalagem: em polietileno leitoso, atóxica, deve estar intacta, acondicionado em embalagem plástica atóxico lacrados contando 01 Kg do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	5.000
3	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, açúcar obtido da cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem plástica atóxico lacrados. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Acondicionado em saco plástico transparente resistente de 05 kg, com informações do produto e do fabricante. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	1.500
4	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, 100% stevia, zero calorias, zero açúcar, zero lactose. Deve contém somente stévia não podendo ter outra substância adoçante. Com bico dosador . Embalagem mínima de 60 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	24
5	ADOÇANTE. Aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, com bico dosador. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade 100ml	120
6	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS. Embalagem de plástico, galão de 20 litros. (Somente à água). Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Galão	3.000
7	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS. Embalagem de plástico, garrafa de 500 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	8.000
8	ALFACE; lisa ou cresspa; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas de plásticos com no máximo 12 unidades; Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	500
9	ALHO. Produto inteiro, in natura, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1200
10	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA - Embalagem de 02 kg. Descrição do produto: Almondega Congelada 100% carne bovina, IQF. Embalagem: cada unidade de almôndega deve ter 15 a 25 gramas, ser a granel, congelado, acondicionados em embalagens tipo saco plástico atóxico, contendo peso líquido de 01 kg cada, acondicionados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão devidamente identificado, com no máximo 15 kg do produto. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12° c ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. Rotulagem: nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; carimbo do sif/sisp/sim. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela portaria nº 06/cvssp de 10 de março de 1999. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1400



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

11	ALMONDEGA DE CARNE DE FRANGO- Embalagem de 02 kg. Descrição do produto: Almondega Congelada 100% carne de frango, IQF. Embalagem: cada unidade de almôndega deve ter 15 a 25 gramas, ser a granel, congelado, acondicionados em embalagens tipo saco plástico atóxico, contendo peso líquido de 01 kg cada, acondicionados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão devidamente identificado, com no máximo 15 kg do produto. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12° c ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. Rotulagem: nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; carimbo do sif/sisp/sim. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela portaria nº 06/cvssp de 10 de março de 1999. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1400
12	AMIDO DE MILHO. Ingrediente: Amido. Não contém Glúten. Seco. Embalagem íntegra de 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	140
13	APRESUNTADO cozido obtido de carnes de suíno sadio; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades. De mistura homogênea, sem aparência gordurosa, embalado em peça, com textura própria para fatiar em máquina sem despedaçar. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1100
14	ARROZ - arroz agulhinha tipo 1 longo fino, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros longos e finos, em pacotes de 5 kg. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. Embalagem em pacote plástico transparente, resistente e incolor, reembalados em fardos plásticos reforçados de 30 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Validade no mínimo 12 meses a partir da data de fabricação	Pacote DE 5 KG	3300
15	ARROZ INTEGRAL: classe: longo, fino, tipo I integral. Livre de pedras, grãos quebrados, estragados, bolor, caruncho, insetos, bichos. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar íntegra, acondicionada em pacotes de 05 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote DE 5 KG	500
16	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL com caldo vegetal: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 10 (decreto 12.342, de 27/09/78); preparado a partir de pescado fresco, limpo, eviscerado, descabeçado, desprovidos de peles e espinhas e livre de nadadeiras, não apresentar amarelecimento dos tecidos; a carne deve apresentar uma consistência normal, ser de cor clara ou rosada. Sem pimenta e sem gordura trans; Não deverá apresentar cheiro ardido ou rançoso deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e pronto para consumo. Ingredientes mínimos: Atum em óleo comestível com caldo vegetal. Embalagem primária: Embalagem Pouch (bolsa metálica flexível esterilizável), atóxica, hermeticamente selado, pesando 500g e drenado de 475g. Contendo informação nutricional, n.º de Lote, data de fabricação e/ou validade de forma indelével impressa na embalagem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	2000
17	AVEIA EM FLOCOS FINOS – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Embalagem de 200g	200
18	AZETE DE OLIVA EXTRA VIRGEM com acidez máxima de 0,8% - para temperar alimentos; embalagem de vidro escuro, com 500 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	400
19	BANANA PRATA. Climatizada, Madura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Acondicionado em caixa plástica de 20 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1800
20	BATATA PALHA – TRADICIONAL. Batata, óleo composto de palma e soja e sal. Sem Glúten. De 500 gramas. Embalagem: em sacos plásticos metalizada e resistentes. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	pacote 500 Gr.	400
21	BATATA INGLESA – LAVADA, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1200
22	BEBIDA DE ARROZ EM PÓ: Pó para preparo de alimento à base de arroz com Cálcio (Bebida de Arroz) Sem adição de açúcar. Isento de lactose, proteína do leite, colesterol e glúten. Sabores: Original (Sem sabor), Morango e Chocolate Sem adição de açúcares. Sem corantes artificiais. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: Plástica, atóxica e resistente. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE 300 GRAMAS	80
23	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE. Produto doce sem lactose: produto não quebradiço, proveniente de ingredientes isentos de lactose. Peso líquido de 700gr. (mínimo). Deve ser crocante, fácil de ser mastigável. Deve estar íntegra em embalagem primária pacotes de polietileno e hermeticamente selado. Acondicionado em caixa de papelão resistente. Deve obedecer a Resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	4000



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

24	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO ROSQUINHA SABOR DE COCO, sem leite e ovos. de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal e outras substancia permitidas. Deve ser crocante, fácil de ser mastigável; acondicionado em saco plástico pvc atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a port. 263 de 22 de set/2005 e suas alterações produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa. Pacote com 500 gramas (mínimo). Ingredientes sem ovos e sem leite. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	6.000
25	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE, sem leite e ovos. de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal e outras substancia permitidas. Deve ser crocante, fácil de ser mastigável; acondicionado em saco plástico pvc atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a port. 263 de 22 de set/2005 e suas alterações produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa. Pacote com 500 gramas (mínimo). Ingredientes sem ovos e sem leite. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	6.000
26	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE. Produto salgado sem lactose: produto não quebradiço, proveniente de ingredientes isentos de lactose. Peso líquido de 700gr (mínimo). Deve ser crocante, fácil de ser mastigável. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. Deve estar intacta em embalagem primária pacotes de polietileno e hermeticamente selado. Acondicionado em caixa de papelão resistente. Deve obedecer a Resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	3.600
27	CAÇÃO EM POSTAS CONGELADOS CONGELADO IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL), produto obtido a partir de postas de peixe íntegros, limpos, eviscerados, livres de pele, sem espinhas, livre de resíduos e vísceras, cortados mecanicamente através de serras elétricas em material inox, em formato de postas. Os postas após serem processados deverão ser submetidos a processo de congelamento rápido e glacialmente individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativo). Os peixes não podem ser provenientes de águas contaminadas ou poluídas, nem terem sido recolhidos já mortos, não poderão apresentarem odor ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou infestação por parasitas. Cada cubo deverá pesar entre 40 g (quarenta) e 60 g (sessenta) gramas. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente e devidamente identificado conforme legislação vigente. Validade deverá ser de 12 meses a partir da data de fabricação. Em pacotes com peso padronizado de 01 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	2400
28	CAFÉ: pó de café, tipo torrado, moído, produto de 1º qualidade, 100% café; não contém glúten; embalagem: 500 g; embalagem aluminizada, à vácuo, selo de pureza emitido pela associação brasileira da indústria do café – ABIC. Rotulagem segundo os padrões da resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacotes	8000
29	CANELA EM PÓ – Ingredientes: canela. Não contém glúten. Sem terra, pedra. acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 10 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	200
30	CANJIQUEIRA DE MILHO (quirera) amarela, produto livre de grãos estragados, bolor e caruncho, seco, sem umidade. Tipo MÉDIA. Embalagem de 500 gr. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400
31	CARNE BOVINA EM (TIRA/ISCA) 5X2X2 CM/OU CUBO, sem osso congelada IQF - PATINHO. Produto carne limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, padronizado, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Textura, característica, cor característica, sabor característico e odor característico. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atoxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, de 10 e 20 kg, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e/ou congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (serviço de inspeção federal) ou SISF (serviço de inspeção do estado de são paulo) ou sim. A cada entrega a carne será submetido uma avaliação para conferir a quantidade de gordura - um 1 kg do objeto será submetido a cocção em 03 litros de água por 40 minutos e será refrigerado a 2°C por 06 horas depois será retirado a camada de gordura e pesado, se vier tiver acima do estipulado (10% de gorduras outras aparas) o pedido será devolvido. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	5000



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fls.  
NºPRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL./FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

32	CARNE MOÍDA, PALETA MOÍDO CONGELADO (CARNE CONGELADA IQF DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO MOÍDO). Embalagem de 2kg. Descrição do produto: é o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, no corte paleta. A carne bovina utilizada para a elaboração do paleta moído deve ser submetida aos processos de inspeção estabelecidos no riiispa – “regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal” – mapa. Características gerais do produto: o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte paleta, conforme padrão descrito na portaria nº 05, de 08/11/88 – sipa/ma, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração e entre outros. Não contém glúten. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.; e não será permitido o uso de carne "quente". Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - cms. A carne bovina no corte paleta moído deverá apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Características físico-químicas: gordura máximo: 10%, ph: ácido portaria nº01, de 07/10/81 - lanara - mapa. Amônia: negativo; h2s: negativo; rancidez: negativo. Características toxicológicas: nitrito: ausência e nitrato: ausência. Características sensoriais: aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; sabor: próprio. Características macroscópicas/microscópicas: o produto não deverá conter substâncias / matérias estranhas de qualquer natureza. Validade mínima: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. Embalagem primária sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, peso líquido, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, carimbo oficial da inspeção federal, a expressão: “registro no ministério da agricultura sisp ou sif/dipoa sob nº ___/___”, data de fabricação, prazo de validade, identificação do lote (código chave precedido da letra “l”) ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), informação nutricional e conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com instrução normativa nº 22/2005 – mapa, resoluções rdc 359 e rdc 360, de 23/12/2003 – anvisa, resolução cisa/ma/ms nº10, de 31/07/1984 e lei 10.674/03 – anvisa. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, carimbo oficial da inspeção federal, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, peso líquido e validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indeláveis. Em pacotes com peso padronizado de 01 kg. A cada entrega a carne será submetido uma avaliação para conferir a quantidade de gordura - um 1 kg do objeto será submetido a cocção em 03 litros de água por 40 minutos e será refrigerado a 2°C por 06 horas depois será retirado a camada de gordura e pesado, se vier tiver acima do estipulado (10% de gorduras outras aparas) o pedido será devolvido. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	4000
33	CEBOLA – ALHO E SALSA: Ingredientes: cebola, alho e salsa desidratada. Não contém glúten. Sem terra, pedra. acondicionada em saco plástico lacrado, atóxico transparente com 03 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacotes de 03 kg	100
34	CEBOLA. Produto não brotado, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	600
35	CENOURA; de primeira; fresca, compacta e firme; sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida pesando em média 110 gramas por unidades, Acondicionado em caixa plástica de 10 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	900
36	CHÁ, EM SACHÊ, sem glúten ( Sabores: camomila (matricaria chamomilla), erva doce (foeniculum vulgare), capim cidreira e hortelã, a definir no pedido). Em sachês envelopados individualmente de aprox. 1g cada. Caixa com 10 sachês. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Caixa	300
37	Cheiro verde - Cebolinha e Salsa; fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, maço 250 gramas.	KG	200
38	CHOCOLATE EM PÓ, o produto deve conter cacau em pó solúvel 100% cacau, não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria- prima e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico. O produto e suas condições devem estar de acordo com nta 40 (normas técnicas para chocolate - decreto 12.486 de 20-10-78), acondicionado em caixa 200grs.	Caixa	1.120
39	COCO RALADO. Produto seco ralado, sem açúcar, parcialmente desidratado e desengordurado, acondicionado em embalagem plástica resistente em pacote de 100gr. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	300
40	COLORÍFICO (colorau/Urucum) – ingredientes: fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. Ingrediente contendo gene de bacillus thurengiensis. Contém glúten. Produto naturalmente sem glúten e produzido em local onde são processados alimentos com glúten, acondicionado em pacote de 500 grs. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	200
41	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR ABACAXI, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (Não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 02 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.800



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

42	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR ACEROLA, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (Não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 02 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.500
43	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR GOIABA, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 02 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.600
44	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR MARACUJÁ, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 05 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.800
45	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR UVA, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. Com validade de 6 (seis) meses à 1 (um) ano. (não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 05 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.800
46	COXINHAS DAS ASAS DE FRANGO (DRUMET) congelada IQF (individual quick frozen), proveniente de frango, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento sistema IQF com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal riiipoa. A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentas de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega. Embalagem de 1kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	4500
47	CURCUMA - AÇAFRÃO DA TERRA (amarelo) Ingredientes: Açafraão da terra. Pacote de 10 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE de 10 gramas	400
48	ERVILHAS EM CONSERVA (ERVILHAS E ÁGUA) acondicionada em lata de ou sachê de 170 à 200 grs. Drenado. Sem adição de sal e açúcar. Previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido. Cor apropriada, sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, possuir textura apropriada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a nta 31 (normas técnicas para hortaliças em conserva- decreto 12.486, de 20-10-78). As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	820
49	FARINHA DE MANDIOCA, tipo fina. Produto de farinha de mandioca, tipo fina, torrada em pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400
50	FARINHA DE MILHO. Cor amarela, embaladas em pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	500
51	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. Enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento, acondicionada em saco plástico transparente atóxico transparente com 1 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.100
52	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas – embalagem 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	300
53	FEIJÃO CARIOCA, classe cores, tipo 1, comum. Livre de casca, pedras, grãos quebrados e estragados, bolor e caruncho ou outro qualquer objeto/ alimentos que não seja feijão. Produto seco, sem unidade, não refrigerado. Pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	3.600
54	FEIJÃO PRETO, classe feijão preto, tipo 1, comum. Livre de casca, pedras, grãos quebrados e estragados, bolor e caruncho ou outro qualquer objeto/ alimentos que não seja feijão. Produto seco, sem unidade, não refrigerado. Pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400
55	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 250 g do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	300
56	FILE DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS IQF, produto obtido do corte manual do filé de peito retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de cubos de 2x2cm, 3x3cm, 4x4cm congelado no formato IQF não contém glúten. Validade: 12 meses *embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 800 gramas à 2kg no máximo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	5000



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fls.  
NºPRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL./FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

57	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	650
58	FUBÁ, grupo seco, classe fina, tipo 1, acidez baixa. Cor amarelo. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400
59	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA CONGELADO. PESO UNITÁRIO: 50G. (mínimo) embalagem de 2kg. (máximo). Descrição do produto: é o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina moída, adicionada de gordura animal e/ou vegetal, água, sal, proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcar, maltodextrina, condimentos, aroma(s) (exceto aroma de pimenta), especiarias (exceto pimenta de qualquer espécie), aditivos intencionais e outros ingredientes desde que não descaracterize o produto e permitidos em legislação vigente, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Não contém glúten. As carnes bovina utilizadas para a elaboração do hambúrguer devem ser submetidas aos processos de inspeção estabelecidos no r/spsa – “regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal” – mapa. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada e a adição máxima de 4% de proteínas não cárneas na forma agregada. Características gerais: o produto deverá apresentar-se livre de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Peso unitário: 50g. Características físico-químicas: gordura máximo: 23%, proteína mínimo: 15%, carboidratos totais máximo: 3%, teor de cálcio (máx. Base seca): 0,45%, conforme a instrução normativa nº 20, de 31/07/2000, mapa. Características sensoriais: textura: macia; cor: marrom clara e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: característico; sabor: característico. Característica histológica: pimenta de qualquer espécie: ausência. Validade mínima: 01 ano. Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, atóxico, lacrado por termosoldagem e resistente o transporte e armazenamento. Peso líquido: 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpi, carimbo oficial da inspeção federal, a expressão: “registro no ministério da agricultura sisp ou sif/dipoa sob nº ____/____”, data de fabricação, prazo de validade, identificação do lote (código chave precedido da letra “I” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), informação nutricional, modo de preparo e de descongelamento e conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com instrução normativa nº 22/2005 – mapa, resoluções rdc 359 e rdc 360, de 23/12/2003 – anvisa, resolução cisa/ma/ms nº10, de 31/07/1984, lei 10.674/03 – anvisa e resolução rdc 26/2015 - anvisa. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, carimbo oficial da inspeção federal, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpi, peso líquido e validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	300
60	LEITE CONDENSADO. Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Não é permitida a adição de nenhum aditivo ou coadjuvantes para o creme pasteurizado, acondicionado em embalagem tetra pack contendo 395grs, contendo dados do fabricante e do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	580
61	LEITE DE COCO. Produto de coco natural integral concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 200 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. O produto deve atender as especificações técnicas da anvisa e inmetro. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	200
62	LENTILHA, isento de processos de fermentação, mofo, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde, deve possuir registro Ministério da Agricultura, aspectos dos grãos deve seguir seguimento próprio, embalagem intacta, em bom estado de conservação e higiene. Embalagem de 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote de 500 g	200
63	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: com menos sódio – linguiça defumada, calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a nta 05 ( decreto 12.486 de 20/10/78, instrução normativa nr 4 de 31/03/00, das e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela séc. Da agricultura. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1200
64	LINGUIÇA TIPO TOSCANA: Carne suína, água (15%), sal, açúcar, extrato de alecrim, alho, pimenta-preta, reguladores de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, aromatizantes: aroma idêntico ao natural de carne e aroma natural de pimenta-preta, estabilizantes: pirofosfato tetrassódico, pirofosfato dissódico e hexametáfosfato de sódio e tripolifosfato de sódio, antioxidante: ácido ascórbico, realçador de sabor: glutamato monossódico, corantes: carmim de cochonilha, vermelho de beterraba e caramelo IV, conservador: nitrito de sódio. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	2500
65	LOURO em folha. Ingredientes: folhas secas de louro, acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 100 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	100



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fls.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

66	MAÇÃ NACIONAL. Produto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, no grau máximo de evolução no tamanho, fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem primária de papelão, não danificado, 18 kg, com 150 unidades cada caixa, com repartições entre as camadas do fruto, padronizadas, reforçadas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, data de fabricação, prazo e/ou data de validade. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	7.600
67	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO AVE MARIA. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100
68	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO CONCHINHA. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100
69	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PADRE NOSSO. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100
70	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100
71	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PENNE. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100
72	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS N° 08. Não quebrado. A embalagem deve estar lacrada. O macarrão não deve ter cores alteradas. Após cozimento deve ter boa apresentação, não grudento. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	2.200
73	MACARRÃO MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE N° 08. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	250
74	MACARRÃO TIPO AVE MARIA COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1800
75	MACARRÃO TIPO CONCHINHA COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1300
76	MACARRÃO TIPO LETRINHA COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	300
77	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	2000
78	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1500
79	MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1500
80	Mamão formosa - Maduro, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	3000
81	MARGARINA COM SAL SEM LACTOSE SEM LEITE: Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas ( " E " , " A " e " D " ), mulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos ,estabilizante ésteres de poliglicerol, de ácido ricinoléico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico,aromatizante ( aroma idêntico ao natural de manteiga). Antioxidante edta cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pote 500 g	150
82	MARGARINA COM SAL, teor de lipídeos 80%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem: pote de plástico atóxico, com 500g. Informações nutricionais em 10g do produto – valor calórico: 72 kcal; carboidratos, proteínas, fibras, colesterol e gordura trans: 0g; gorduras totais: 8g; gorduras saturadas: 2,0g; gorduras monoinsaturadas: 2g; gorduras poliinsaturadas: 3,7g; sódio: 60mg; vitamina a: 45mcg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pote 500 g	2500



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fls.  
NºPRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

83	Melancia - Maduro, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa intacta e firme;	KG	4000
84	Melão - Maduro, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa intacta e firme;	KG	3000
85	MILHO DE PIPOCA. Especificação: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	200
86	MILHO VERDE EM CONSERVA (MILHO E ÁGUA) acondicionado em lata ou sachê de 170 à 200 grs. Drenado. Sem adição de sal e açúcar, produto preparado com milho verde previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido. Cor apropriada, sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, possuir textura apropriada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a nta 31 (normas técnicas para hortaliças em conserva- decreto 12.486, de 20-10-78). As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, zupamento, estufamento e ferrugem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	850
87	ÓLEO DE CANOLA, em garrafas pet de 900 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	160
88	ÓLEO DE GIRASSOL, em garrafas pet de 900 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	160
89	ÓLEO DE SOJA REFINADO, em garrafas pet de 900 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1000
90	ORÉGANO – ingredientes: folhas secas de orégano, acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 100 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote de 100 gramas	200
91	OVOS BRANCOS, Tipo grande, não resfriado. Com caixas primárias, contendo 01 dúzia cada, com registro da SIF impresso na embalagem. Com embalagem secundária lacrada e sem estar violada, contendo 20 dúzias em cada caixa secundária. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Dúzia	5.600
92	Pera - Maduro, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa intacta e firme;	KG	4000
93	PERNIL SUINO EM (TIRA/ISCA) 5X2X2 CM, CONGELADO IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL) SEM OSSO. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de suíno sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir pernil, seguido de congelamento a -18oc. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico- sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores industrializados de alimentos. Poderá apresentar um índice de até 08% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atoxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou sisp (serviço de inspeção do estado de são paulo) ou sim. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	3800
94	PIPOCA DOCE SUPER TORRADA, produzida com ingredientes selecionados e saudáveis, utilizando matérias-primas são e limpas, isentos de sujidades. Contendo como ingredientes canjica (milho) e açúcar. Empacotadas através de processos automatizadas, sem contato manual. Pacote de 40 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	5000
95	POLPA DE TOMATE. Deve contar somente dois ingredientes: tomate e açúcar, não deve possuir corantes e outros ingredientes. Acondicionado em embalagem tetra pack, pesando 1.050 kg (mínimo), contendo informações do fabricante e do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2500
96	PREPARADO PARA CHANTILLY. Preparado para chantilly. Embalagem longa vida contendo 1litro do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Litro	380



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fls.  
NºPRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

97	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. Definição: Alimento obtido a partir de partes proteicas da soja, devendo se apresentar em grânulos de tamanho médio com dimensões necessárias para ficarem retidos na peneira 9 Tyler/Mesh ou 10 ASTM/ABNT na quantidade mínima de 85% em peso. Deverá conter corante natural de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características Físico-Químicas: Proteína (N x 6,25) em base seca: mínimo de 50,0% (g/100g); Teste qualitativo para amido: ausência. Características Organolépticas: Aspecto: grânulos; Sabor: próprio; Odor: próprio; Cor: própria. Característica Microscópica: Análise Granulométrica através da Pesquisa de Retenção de Partículas em peneiras segundo padrão de abertura da malha ASTM/ABNT ou Tyler (Mesh) (p/p): ASTM/ABNT (10) ou Tyler/ Mesh (9): retenção mínima de 85%. Validade mínima: 12 meses a partir da data da fabricação. Embalagem primária: Material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD ou Saco de polietileno leitoso ou Saco aluminizado, aprovados para contato com alimentos, resistente, atóxico e termossoldado. Peso líquido: 1kg do produto. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município), Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade), Informação Nutricional e Instruções para conservação. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984, Lei 10.674/03 – ANVISA e Resolução RDC 26/2015 – ANVISA. Embalagem secundária: Reembalado em caixa de papelão reforçado, lacrado com fita adesiva plastificada, resistente ao impacto, ao empilhamento e às condições de estocagem. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e Marca comercial do produto Identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município), Peso Líquido e Prazo de validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indeláveis. CORES: CARAMELO E ESCURA. Pacote de 01 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	180
98	QUEIJO, TIPO MUSSARELA. Textura homogênea, firme para ser fatiado, fácil de ser manuseada não podendo ser quebradiço, nem seco, com sal (não salgado), em peça. No ato da entrega se não apresentar estas especificação será devolvido.	Kg	2.200
99	REFRIGERANTE, SABOR GUARANÁ. Embalagem de plástico, 02 litros.	UNIDADE	800
100	Repolho - Repolho branco, liso; fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes;	KG	3000
101	SAL REFINADO IODADO, acondicionado em embalagem atóxica com 1 kg, contendo informações do fabricante do produto	Kg	700
102	SALSICHA DE SOJA SEM CORANTE - TIPO HOT-DOG, COM PESO DE, APROXIMADAMENTE, 40G CADA. Água, amido de mandioca, proteína funcional de soja, farinha de grão de bico, óleo vegetal de soja, molho Shoyu, espessante carragena, aroma artificial de salsicha, corante natural de beterraba e sal marinho. Conservantes: Sorbato potássio.	Kg	100
103	SALSICHA TIPO HOT-DOG, COM PESO DE, APROXIMADAMENTE, 40G CADA. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), adicionado de condimentos. O produto deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característicos. A análise físico-química deverá apresentar as seguintes percentagens: amido: máximo de 2%; carboidratos totais: máximo de 7%; gordura: máximo de 20%; cloreto de sódio: máximo de 2%; umidade: máximo de 65% proteína: mínimo de 12%. Produto congelado. Embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	3000
104	SUCO EM PÓ ADOÇADO, aproximadamente 25 gramas para preparar 01 litro. Embalagem contendo instruções de preparo. Data de fabricação e vencimento. Sabores: laranja, abacaxi, uva, pêssego, maracujá, limão e morango. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.000
105	Suco em polpa Abacaxi de 500 gramas - Produzidos a partir de <b>frutas</b> (100% natural) - Sem adição de água, açúcar e aromas; sem conservantes INS 221 e INS 223, pasteurizada, contendo apenas a polpa sem conservantes, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. A polpa é pasteurizada a fim de garantir a destruição de possíveis microorganismos patogênicos, mantendo as suas características sensoriais. Rotulagem deve conter o nome do produto, ingredientes, peso líquido, nome fantasia, razão social, endereço do estabelecimento, C.N.P.J., Inscrição Estadual, conservação adequada do produto marca comercial do produto, data de fabricação/lote, prazo de validade, N°. do registro do produto junto ao MAPA, informação nutricional e o dizer não contém glúten. Condições de armazenamento, conservar congelado à temperatura de pelo ao menos -5°C. Evitar variações bruscas de temperatura. Não armazenar junto a produtos químicos ou outros que possam contaminá los. Prazo de validade 01 ano.	KG	500
106	Suco em polpa Acerola de 500 gramas - Produzidos a partir de <b>frutas</b> (100% natural) - Sem adição de água, açúcar e aromas; sem conservantes INS 221 e INS 223, pasteurizada, contendo apenas a polpa sem conservantes, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. A polpa é pasteurizada a fim de garantir a destruição de possíveis microorganismos patogênicos, mantendo as suas características sensoriais. Rotulagem deve conter o nome do produto, ingredientes, peso líquido, nome fantasia, razão social, endereço do estabelecimento, C.N.P.J., Inscrição Estadual, conservação adequada do produto marca comercial do produto, data de fabricação/lote, prazo de validade, N°. do registro do produto junto ao MAPA, informação nutricional e o dizer não contém glúten. Condições de armazenamento, conservar congelado à temperatura de pelo ao menos -5°C. Evitar variações bruscas de temperatura. Não armazenar junto a produtos químicos ou outros que possam contaminá los. Prazo de validade 01 ano.	KG	500



## MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

107	Suco em polpa Goiaba de 500 gramas - Produzidos a partir de <b>frutas</b> (100% natural) - Sem adição de água, açúcar e aromas; sem conservantes INS 221 e INS 223, pasteurizada, contendo apenas a polpa sem conservantes, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. A polpa é pasteurizada a fim de garantir a destruição de possíveis microorganismos patogênicos, mantendo as suas características sensoriais. Rotulagem deve conter o nome do produto, ingredientes, peso líquido, nome fantasia, razão social, endereço do estabelecimento, C.N.P.J., Inscrição Estadual, conservação adequada do produto marca comercial do produto, data de fabricação/ lote, prazo de validade, N°. do registro do produto junto ao MAPA, informação nutricional e o dizer não contém glúten. Condições de armazenamento, conservar congelado à temperatura de pelo ao menos -5°C. Evitar variações bruscas de temperatura. Não armazenar junto a produtos químicos ou outros que possam contaminá los. Prazo de validade 01 ano.	KG	500
108	Suco em polpa Maracujá de 500 gramas - Produzidos a partir de <b>frutas</b> (100% natural) - Sem adição de água, açúcar e aromas; sem sementes, sem conservantes INS 221 e INS 223, pasteurizada, contendo apenas a polpa sem conservantes, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. A polpa é pasteurizada a fim de garantir a destruição de possíveis microorganismos patogênicos, mantendo as suas características sensoriais. Rotulagem deve conter o nome do produto, ingredientes, peso líquido, nome fantasia, razão social, endereço do estabelecimento, C.N.P.J., Inscrição Estadual, conservação adequada do produto marca comercial do produto, data de fabricação/ lote, prazo de validade, N°. do registro do produto junto ao MAPA, informação nutricional e o dizer não contém glúten. Condições de armazenamento, conservar congelado à temperatura de pelo ao menos -5°C. Evitar variações bruscas de temperatura. Não armazenar junto a produtos químicos ou outros que possam contaminá los. Prazo de validade 01 ano.	KG	500
109	SUCO SABORES VARIADOS (EMBALAGEM DE TETRA PAK). Produto de néctar de polpa de fruta, água, suco de fruta concentrado e açúcar. (acidulante: ins 330; espessante: ins 415, aroma idêntico ao natural de fruta, antioxidante: ins 300-vitamina c- corante natural: ins 160 ai). *sabores- pêssego, laranja, abacaxi e uva (a definir no pedido). Embalagem de 200 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	8000
110	TOMATE; SALADA; boa qualidade; graúdo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; Acondicionado em caixa plástica de 10 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	2000
111	Uva passas – preta escura, seca e sem semente. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	200
112	Uva passas – verde, seca e sem semente. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	200
113	VINAGRE DE MAÇÃ 750 ML. Fermentado acético de álcool, água potável, conservador. Acidez volátil 4,0%. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	800



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

## ANEXO II

### MODELO

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 066/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 100/2023 EDITAL Nº 095/2023

#### DECLARAÇÃO DE QUE NÃO POSSUI EM SEU QUADRO SOCIETÁRIO, SERVIDOR PÚBLICO DA ATIVA OU EMPREGADO DE EMPRESA PÚBLICA OU DE SOCIEDADE DE ECONOMIA MISTA

Eu \_\_\_\_\_ (nome completo), CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal da empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_, interessada em participar do PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_/2023, promovido pela Prefeitura do Município de São Luiz do Paraitinga, **DECLARO**, sob as penas da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, que a empresa mencionada acima **não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista.**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

---

## ANEXO III

### TERMO DE CREDENCIAMENTO/ADESÃO (MODELO)

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 066/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 100/2023 EDITAL Nº 095/2023

Eu \_\_\_\_\_(nome completo), CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal da empresa \_\_\_\_\_(denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_, DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de CREDENCIAMENTO/ADESÃO previstos no instrumento convocatório do Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2023, realizado pela Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

---

## ANEXO IV (modelo)

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 066/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 100/2023 EDITAL Nº 095/2023

#### DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu \_\_\_\_\_(nome completo),  
CPF \_\_\_\_\_, representante legal da empresa  
\_\_\_\_\_(denominação da pessoa jurídica), CNPJ  
\_\_\_\_\_ interessada em participar do Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2023, da  
Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga, declaro, sob as penas da lei, que a acima citada  
encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no  
inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

---

## ANEXO V (modelo)

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 066/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 100/2023 EDITAL Nº 095/2023

**DECLARAÇÃO REFERENCIAL ASSEVERANDO QUE O LICITANTE NÃO ESTÁ DECLARADO INIDÔNEO POR QUALQUER ÓRGÃO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA OU IMPEDIDO DE LICITAR E CONTRATAR COM ESTA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL.**

Eu \_\_\_\_\_ (nome completo),  
CPF \_\_\_\_\_, representante legal da empresa  
\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ  
\_\_\_\_\_ interessada em participar do PREGÃO na forma  
ELETRÔNICA Nº ---/2023, promovido pela Prefeitura do Município de São Luiz do Paraitinga declaro, sob as  
penas da Lei Federal nº 10.520/02 e 8.666/93 e suas alterações que, a empresa mencionada acima, **não está  
declarada** inidônea por qualquer órgão da Administração Pública ou impedida de licitar e contratar com esta  
Administração Municipal.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

---

## ANEXO VI (modelo)

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 066/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 100/2023 EDITAL Nº 095/2023

#### DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_(denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_é \_\_\_\_\_ (microempresa ou empresa de pequeno porte), representada neste ato por seu representante legal \_\_\_\_\_(nome completo), CPF nº \_\_\_\_\_, nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e atualizações posteriores**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2023, realizado pela Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

## ANEXO VII (modelo)

### MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 066/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 100/2023 EDITAL Nº 095/2023

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA**, Estado de São Paulo, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 46.631.248/0001-51, com sede na Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº. 03, na cidade de São Luiz do Paraitinga, devidamente representada por sua Prefeita Municipal, ANA LUCIA BILARD SICHERLE, portadora da cédula de identidade RG nº 19.829.418-9 e inscrita no CPF/MF sob nº. 121.951.688-03, brasileira, casada, residente e domiciliado nesta cidade, na Via de Acesso Renato Aguiar, 318, Bairro Centro, doravante designada **PREFEITURA**, e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA**, resolve firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis 8.666/1993 e 10.520/2002, do Decreto Municipal nº 21, de 17/03/2010 e o Decreto Federal nº 10.024/19, bem como do edital de Pregão Eletrônico nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

#### **DETENTORA (S):**

##### **DETENTORA 1**

Denominação: .....

Endereço: .....

CNPJ: .....

Representante Legal: .....

CPF: .....

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

##### **OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.**

1.1. - Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização da execução do objeto, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram esta Ata de Registro, como se nele estivessem transcritos, com todos os seus anexos, os seguintes documentos:

1.2. - Edital do PREGÃO nº \_\_\_\_/2023 e seus Anexos;

1.3. - Os documentos referidos no item anterior são considerados suficientes para, em complemento a este, definir a sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO E DA FORMA DE ENTREGA**

2.1. O Prazo de entrega até 07 (sete) dias úteis a contar da data de recebimento da Autorização de fornecimento e Nota de empenho.

2.1.1. Entregas parceladas sito na Cozinha Piloto, sito na Av. Celestino Campos Coelho, s/nº, (anexo da Escola Cel. Domingues de Castro), Centro São Luiz do Paraitinga, CEP 12.140-000, em dias úteis em horário de expediente: das 07h00min às 11h30min das 13h00min às 15h00min, correndo por conta da Contratada as despesas de carga e descarga do produto, embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

2.2 – A Nota de empenho e a(s) Autorização(ões) de Fornecimento serão expedida(s) após a assinatura do Ata/contrato. Na Autorização de fornecimento estará indicado:

- a) o nome, sobrenome e cargo do responsável pela Autorização;
- b) o e-mail e telefone (fax) do setor, para confirmação do recebimento da Autorização pela Contratada;
- c) o item e a quantidade solicitada;
- d) a data da expedição da Autorização de fornecimento;
- e) o prazo de entrega (data e horário);
- f) o endereço do local onde o objeto solicitado deverá ser entregue.

2.2.1 - A Contratante expedirá por meio de e-mail e/ou ofício e/ou fax à Contratada a Autorização de



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL./FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fornecimento. A Contratada deverá confirmar o recebimento da Autorização de Fornecimento, por escrito, enviado para o e-mail [compras@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:compras@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br), no prazo de 01 dia útil, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**2.2.2** - Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 02 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor total do empenho, por dia de atraso na entrega do objeto, até o 15º (décimo quinto) dia. Após esse período, a contratada ficará sujeita à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

**2.3** - Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**a)** se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**a.1)** na hipótese de substituição, a Detentora deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de **03 (três)** dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

**b)** se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**b.1)** na hipótese de complementação e/ou incorreções, a Contratada deverá complementar e/ou corrigir em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de **03 (três)** dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente registrado.

## CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

**3.1.** - O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de 12 meses, contados a partir da assinatura da mesma.

## CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

**4.1.** - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica devidamente atestada pelo Setor solicitante, por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.

**4.1.1** - Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número da Ata de Registro de Preços, a descrição dos produtos entregues, quantidades, preços unitários e o valor total.

**4.2.** - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **1 (um) dia útil**;

**4.2.1.** - Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

**4.3.** - A despesa estimada onerará as seguintes dotações orçamentárias:

Órgão	Unidade	Elemento de Despesa/Fonte/ Código De Aplicação
04-Serviços de Educação	Setor de Merenda Escolar	3.3.90.32.00.00.00.00 0.1.110
05-Serviços de Saúde	Setor de Saúde	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.310
08-Serviços Urbanos	Setor Urbano	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110
06-Serviços Fundo Social	Setor Fundo Social	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.510
02-Serviço de Promoção Social	Setor Fundo Social Solidariedade	3.3.90.32.00.00.00.00 0.1.510
06-Serviços CRAS	Setor CRAS	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.510
09-Serviços Agricultura	Setor Agricultura	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110
04-Serviços Cultura	Setor Cultura	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110
04-Serviços Turismo	Setor Turismo	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110

## CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA(S) DETENTORA(S)

**5.1.** - Fornecer, nas condições previstas no Edital do Pregão Eletrônico nº. \_\_\_/2023 e nesta Ata ou instrumento equivalente, os produtos objeto deste ajuste.

**5.2.** - Substituir, no local de entrega e no prazo de, no máximo 5 (cinco) dias úteis, após notificação, o(s) produto(s) recusado.

**5.3.** - Ficar responsável pelas operações de transporte, frete, carga, e descarga no local indicado pela Prefeitura.

**5.4.** - Manter durante toda a vigência deste Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

## CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

- 6.1. - Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento.
- 6.2. - Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços.
- 6.3. - Permitir acesso dos funcionários da DETENTORA ao local determinado para entrega.
- 6.4. - Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

## CLÁUSULA SÉTIMA – SANÇÕES

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

7.2. - O não cumprimento das obrigações assumidas no contrato, Ata ou instrumento equivalente ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 autorizam, desde já, o CONTRATANTE a rescindir, unilateralmente, o contrato, Ata ou instrumento equivalente, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência. E ainda será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação.

7.2.1. - Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 2 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período.

Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de:

- a) por atraso injustificado até 30 (trinta) dias: 0,3% (três décimos por cento) ao dia sobre o valor total contratado/registrado;
- b) por atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias: 15% (quinze por cento) sobre o valor global contratado/registrado, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho ou rescisão contratual;
- c) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- d) recusa do adjudicatário em assinar/receber a Ata de Registro de Preços/Autorização de Fornecimento com Nota de empenho, dentro de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação: 20% (vinte por cento) sobre o valor global da proposta;

## 7.3. DA SUSPENSÃO PARA CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO

7.3.1. A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração:

- a) por atraso injustificado no Fornecimento superior a 120 (cento e vinte) dias úteis: 12 meses;
- b) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: até 02 (dois) anos;
- c) por recusa do adjudicatário em assinar/receber a Ata de Registro de Preços/Autorização de Fornecimento, dentro de até 05 (cinco) dias corridos da data da convocação: até 01 (um) ano;

## CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO PREÇO REGISTRADO NA ATA

8.1 - Assegurados o contraditório e a ampla defesa, a fornecedora (Detentora) do bem terá seu Registro de Preços cancelado quando:

- 8.2 - Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- 8.3 - Recusar-se a celebrar o contrato/Ata ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura Municipal, sem justificativa aceitável;
- 8.4 - Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;
- 8.5 - For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal n.º. 8.666, de 21 de junho de 1993;
- 8.6 - For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal n.º. 10.520, de 17 de julho de 2002.
- 8.7 - Independentemente das previsões retro indicadas, o fornecedor poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.
- 8.8 - As fornecedoras incluídas na Ata de Registro de Preços estarão obrigadas a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA – SP

Fis.  
Nº

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

---

## CLÁUSULA NONA – DISPOSIÇÕES GERAIS

- 9.1.** - Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o Edital do Pregão Eletrônico nº. \_\_\_ /2023 com seus Anexos e a(s) proposta(s) da(s) DETENTORA(S);
- 9.2.** - A existência de preços registrados não obriga a PREFEITURA a firmar as contratações que deles poderão advir.

## CLÁUSULA DÉCIMA – FORO

- 10.1.** - O foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de São Luiz do Paraitinga.
- 10.2.** - Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

São Luiz do Paraitinga, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

---

**ANA LÚCIA BILARD SICHERLE**

**PREFEITURA MUNICIPAL ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA**

**DETENTORA(S):**

\_\_\_\_\_

**TESTEMUNHAS:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_