



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2021 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 096/2021 EDITAL Nº 089/2021

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE PÃES, BOLOS E PANETONES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR VALOR UNITÁRIO POR ITEM.

DATA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 06 de janeiro de 2022.

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 20 de dezembro de 2021.

HORÁRIO DE ENCERRAMENTO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: às 08h30min (Horário de Brasília) do dia 06 de janeiro de 2022.

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://187.50.92.99:8079/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://187.50.92.99:8079/comprasedital/>) Mais informações e/ou esclarecimentos no endereço acima, pelo telefone (12) 3671-7000 ou por e-mail 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, 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://187.50.92.99:8079/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 E-mail: 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\$ 319.013,50**, onerará as seguintes dotações orçamentárias dos exercícios de 2021 e 2022 nos seguintes elementos:

04-Serviços de Educação	3.3.90.32.00.00.00.00 0.1.110
05-Serviços de Saúde	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.310
08-Serviços Urbanos	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110
06-Serviços Fundo Social	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.510
02-Serviço de Promoção Social	3.3.90.32.00.00.00.00 0.1.510
06-Serviços CRAS	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.510
09-Serviços Agricultura	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110
04-Serviços Cultura	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110
04-Serviços 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.

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:



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

- 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://187.50.92.99:8079/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://187.50.92.99:8079/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.

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

5.11. Eventualmente por problemas de conexão/internet o cadastro poderá ser realizado por outro endereço eletrônico no SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI (<http://186.209.89.230:8079/comprasedital/>)



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.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”** em que os Licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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.

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.



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

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 inexecutável, 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 (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



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

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.

9.6. Indicar a Marca da farinha de trigo de 1ª linha que será utilizada no preparo;

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(ENS) objeto desta licitação a qual a empresa participou, readequada com o novo valor, em conformidade com as especificações deste Edital;
- c1) Definição do ITEM, constando **marca, modelo, dimensões/medidas e fabricante**.
- c2) **Indicar a Marca da farinha de trigo de 1ª linha que será utilizada no preparo.**
- 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 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;



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

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).
- 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.



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

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**.

11.1.5.1. A(s) licitante(s) vencedora(s) deverá(ão) apresentar para assinatura do Contrato/Ata:

- a.1) Cópia autenticada do Certificado(s) ou declaração(ões) ou Alvará(s) Sanitário(s), emitido(s) pelo órgão competente, que comprove, conforme aplicável, que a empresa fabricante, o produtor foram vistoriadas pelo serviço de vigilância sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo serviço de inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do setor de Agricultura, demonstrando que estão aptas para o seus funcionamentos regulares.
- a.2) Alvará de Vistoria do Corpo de Bombeiro – AVCB

11.1.6 - QUALIFICAÇÃO OPERACIONAL

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,



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

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.

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



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

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, 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.



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

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 20 (vinte) 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 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



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

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 dos produtos será de 01 (um) dia útil contados da confirmação do recebimento da autorização de fornecimento.

15.2. Entregas parceladas na Cozinha Piloto, sito na Av. Celestino Campos Coelho, s/nº, (anexo da Escola Cel. Domingues de Castro), Centro, São Luiz do Paraitinga, Pátio da Prefeitura sito na Via de Acesso Renato Aguiar, s/nº, Centro, São Luiz do Paraitinga, e na Sede da Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga, sito a Praça Dr. Osvaldo Cruz, nº03, Centro, São Luiz do Paraitinga, pontualmente às 05:00 (cinco horas), **ITEM 9 PÃO FRANCÊS**, de acordo a solicitação do setor, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento

15.2.1. Locais e horários de entrega do Item 9 - Pão Francês:

	LOCAL	Endereço	Horário da Entrega
1	Pátio da Prefeitura (Cozinha)	Via de Acesso Renato Aguiar, s/nº, Centro, São Luiz do Paraitinga	5:00
2	Cozinha Piloto	Av. Celestino Campos Coelho, s/nº, (anexo da Escola Cel. Domingues de Castro), Centro, São Luiz do Paraitinga	5:30
3	Prefeitura Municipal	Praça Dr. Osvaldo Cruz, nº03, Centro, São Luiz do Paraitinga	7:00

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:

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



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

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. Pães que apresentem casca de cor pálida, alvéolos do miolo grossos, textura ruim e sabor e aroma excessivamente ácidos não serão aceitos. Tais como pães de volume reduzido, células do miolo muito fechadas, crosta grossa e de cor marrom avermelhado; que também não serão aceitos.

16.2. A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seu (s) anexo (s).

16.3. - Em caso de possível atraso na entrega por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, imediatamente ao recebimento da Autorização de fornecimento, 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 3º (terceiro) dia. Após esse período, a contratada ficará sujeita à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

16.4. - 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;

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



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

estabelecido, dela será excluída e sofrerá as sanções previstas no art. 7º da Lei 10.520/02.

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.

17.10. - Não será permitida a subcontratação total ou parcial dos objetos, a associação da fornecedora(s) (contratada) com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, salvo prévia e expressa autorização do GERENCIADOR.

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



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

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;

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, 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://187.50.92.99:8079/comprasedital/>) e no portal da transparência do Município no sítio 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 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



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

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 23 de novembro de 2021.

ANA LÚCIA BILARD SICHERLE
Prefeita Municipal



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2021 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 096/2021 EDITAL Nº 089/2021

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE PAPEL HIGIÊNICO, NOS TERMOS DO EDITAL E SEUS ANEXOS.

1. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE PÃES, BOLOS E PANETONES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	ESTIMATIVA PARA ENTREGAS
01	<p>BOLO DE FARINHA DE TRIGO SIMPLES ESPECIAL PARA ALÉRGICOS SEM LEITE DE VACA, SEM OVOS E SEM SOJA.</p> <p>Sabores: neutro, baunilha ou laranja.</p> <p>Medidas: Forma retangular de 25 X 40 cm e Redondo 20 cm</p> <p>Descrição: É o produto assado, devendo conter em sua formulação: farinhas, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, gordura vegetal (isenta ou em quantidades não significativas de gorduras trans) ou óleo vegetal sem ser de soja, Sem leite e/ou soro de leite de vaca e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação vigente. Sem a adição de proteína de soja. Deverá ser isento de corantes artificiais na massa. CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>Não deve conter: leite de vaca, ovos (clara e gema) e soja (lecitina de soja e óleo de soja).</p> <p>Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar-se sem indícios de fermentação, em perfeito estado de conservação e ter forma e tamanho uniformes. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p>Características Organolépticas: Aparência: massa assada e quando retirar a forma de papel a massa assada deve ser não quebradiça e não esfarelenta; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.</p> <p>Toxicológico: Massa: Conservadores: Ácido sórbico e/ou sorbato de sódio, potássio ou cálcio (máximo): 0,1g/100g (expresso em ácido sórbico); Corantes artificiais: ausência.</p> <p>Validade mínima: 05 dias a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 01 dia da data de fabricação.</p> <p>Embalagem primária: Embalados em filme de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente e fechados por termosoldagem ou fecho plástico aramado. 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), Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional e Instruções para 2conservação. 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 nº 10, de 31/07/1984, Lei nº 10.674/03 – ANVISA e Resolução RDC nº 26/2015 – ANVISA.</p>	KG	100	25 KG DIÁRIAS (em datas especiais – aniversário da Cidade, semana da crianças ou Kit)



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

02	<p>BOLO DE FARINHA DE TRIGO SIMPLES, “TIPO PÃO DE LÓ”</p> <p>Sabores: neutro, baunilha ou laranja.</p> <p>Medidas: Forma retangular de 25 X 40 cm e Redondo 20 cm</p> <p>Descrição: É o produto assado, devendo conter em sua formulação: farinhas, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (isenta ou em quantidades não significativas de gorduras trans) ou óleo vegetal, Podendo conter leite e/ou soro de leite e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação vigente. Será permitida a adição de proteína de soja, desde que não altere as características sensoriais do produto. Deverá ser isento de corantes artificiais na massa. CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar-se sem indícios de fermentação, em perfeito estado de conservação e ter forma e tamanho uniformes. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p>Características Organolépticas: Aparência: massa assada e quando retirar a forma de papel a massa assada deve ser não quebradiça e não esfarelenta; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.</p> <p>Toxicológico: Massa: Conservadores: Ácido sórbico e/ou sorbato de sódio, potássio ou cálcio (máximo): 0,1g/100g (expresso em ácido sórbico); Corantes artificiais: ausência.</p> <p>Validade mínima: 05 dias a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 01 dia da data de fabricação.</p> <p>Embalagem primária: Embalados em filme de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente e fechados por termosoldagem ou fecho plástico aramado. 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), Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra “L” ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e 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 nº 10, de 31/07/1984, Lei nº 10.674/03 – ANVISA e Resolução RDC nº 26/2015 – ANVISA.</p>	KG	2000	500 KG (em datas especiais – aniversário da Cidade, semana da crianças ou Kit)
03	<p>MINI PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS PARA ALUNOS COM NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECIAIS:</p> <p>- SEM LACTOSE, SEM OVO E SEM SOJA</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a NTA 02, 47 e 83, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais.</p> <p>Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, uvas passas, açúcar, gordura vegetal (sem ser óleo de soja).</p> <p>Não deverá conter leite e derivados, lactose e nenhum resíduo de leite. Não deverá conter ovos, clara e gema. Não deverá conter soja, óleo, lecitina e outros. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais, sacarina, ciclamato e aspartame e adoçantes dietéticos.</p> <p>Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Deverá ter peso líquido entre 80 e 100 gramas.</p> <p>Embalagem Primária: : Embalados em filme de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente e fechados por termosoldagem ou fecho plástico aramado, contendo lote, data de validade e informações nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente.</p>	Unidade entre 80 a 100 gramas	200	75 unidades (em datas especiais – aniversário da Cidade, semana da crianças ou Kit)



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

04	<p>MINI PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS PARA ALUNOS COM NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECIAIS:</p> <p>- sem adição de açúcar</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a NTA 02, 47 e 83, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais.</p> <p>Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas sem adição de açúcar, uvas passas, gordura vegetal e edulcorantes.</p> <p>Não deverá conter gordura trans, açúcar, corantes artificiais, sacarina, ciclamato e aspartame.</p> <p>Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Deverá ter peso líquido entre 80 e 100 gramas.</p> <p>Embalagem Primária: : Embalados em filme de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente e fechados por termosoldagem ou fecho plástico aramado, contendo lote, data de validade e informações nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente.</p>	Unidade entre 80 a 100 gramas	50	16 unidades (em datas especiais – aniversário da Cidade, semana da crianças ou Kit)
05	<p>MINI PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS:</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 47, RESOLUÇÃO RDC Nº 344/02, RDC Nº 259/02 E RDC Nº 360/03 DA ANVISA/MS, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS.</p> <p>INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FRUTAS CRISTALIZADAS, UVAS PASSAS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVO E/OU GEMA DE OVO E MANTEIGA. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURA TRANS, CORANTES ARTIFICIAIS E ADOÇANTES DIETÉTICOS.</p> <p>ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA, BEM ASSADA, 6MIOLO POROSO, LEVE E HOMOGÊNEO; COR, SABOR E CHEIRO PRÓPRIOS; SEM COBERTURA; NÃO DEVERÁ APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS.</p> <p>PESO LÍQUIDO ENTRE 80 E 100 GRAMAS.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM FILME DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E FECHADOS POR TERMO SOLDAGEM OU FECHO PLÁSTICO ARAMADO, CONTENDO LOTE, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>	Unidade entre 80 a 100 gramas	5000	1650 unidades (em datas especiais – aniversário da Cidade, semana da crianças ou Kit)
06	<p>PÃO DOCE, TIPO BISNAGA, PESANDO 25 GRAMAS POR UNIDADE; ASSADO POR INTEIRO, COM MIOLO ASSADO, NÃO CRU, NÃO QUEIMADO, MACIO, COM BOA APARÊNCIA, LEVEMENTE DOURADO E ODOR CARACTERÍSTICO, SEM QUALQUER TIPO DE SUJIDADE.</p> <p>OBS: ENTREGAR EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PÃO DEVE TER SIDO PREPARADO EM NO MÁX. DE 2 DIAS ANTES DA ENTREGA.</p> <p>EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TIPO BOBINA PICOTADA TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. MÍNIMO 500 GRAMAS E NO MÁXIMO DE 01 KG EM CADA SACO.</p>	KG	4000	100 KG MÊS; CONFORME AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO
07	<p>PÃO DOCE, TIPO BISNAGA, PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE; ASSADO POR INTEIRO, COM MIOLO ASSADO, NÃO CRU, NÃO QUEIMADO, MACIO, COM BOA APARÊNCIA, LEVEMENTE DOURADO E ODOR CARACTERÍSTICO, SEM QUALQUER TIPO DE SUJIDADE.</p> <p>OBS: ENTREGAR EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PÃO DEVE TER SIDO PREPARADO EM NO MÁX. DE 2 DIAS ANTES DA ENTREGA.</p> <p>EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TIPO BOBINA PICOTADA TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. MÍNIMO 500 GRAMAS E NO MÁXIMO DE 01 KG EM CADA SACO.</p>	KG	7000	12,5 KG DIÁRIOS; CONFORME AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

08	<p>PÃO DE FORMA, FATIADO, EMBALAGEM DE 500GR. PÃO DE FORMA OU PARA SANDUÍCHE - PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA EM FORMAS UNTADAS COM GORDURA, RESULTANDO EM PÃO COM CASCA FINA, MACIA E GRANDE QUANTIDADE DE MIOLO; PESO LÍQUIDO ENTRE 80 E 100 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E FECHADOS POR TERMOSOLDAGEM OU FECHO PLÁSTICO ARAMADO, CONTENDO LOTE, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.</p>	EMB. 500GR	500	50 UNID/MÊS; CONFORME AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO
09	<p>PÃO FRANCÊS 50G POR UNIDADE ASSADO NO DIA DA ENTREGA</p> <p>INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO. PODE SER USADO MELHORADOR DE FARINHA.</p> <p>DESCRIÇÃO: PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE, COM FARINHA DE TRIGO, SAL (CLORETO DE SÓDIO) E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADA E MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. DEVERÁ SER ISENTO DE LEITE, SORO DE LEITE E/OU LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.</p> <p>TOXICOLÓGICO: CORANTES ARTIFICIAIS: AUSÊNCIA.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA/ASSADA, NÃO QUEIMADA. O PÃO DEVERÁ APRESENTAR CASCA FINA E CROCANTE. COR, CHEIRO E SABOR: PRÓPRIO. BOA APARÊNCIA, NÃO AMASSADO.</p> <p>VALIDADE: 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO DEVE SER PREPARADO NO MESMO DIA DA ENTREGA</p> <p>EMBALAGEM: SACOLA PLÁSTICA BRANCA. MÁXIMO DE 02 KG EM CADA SACO (40 UNIDADES).</p>	KG	9000	25 KG DIÁRIAS
10	<p>PÃO FRANCÊS INTEGRAL 50G POR UNIDADE</p> <p>DESCRIÇÃO: É O PRODUTO RESULTANTE DO PROCESSO DE FERMENTAÇÃO E COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E/OU FIBRA DE TRIGO E/OU FARELO DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, ADICIONADO DE LÍQUIDO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER FONTE DE FIBRAS. SEM GORDURAS TRANS. DEVERÁ SER ISENTO DE LEITE, SORO DE LEITE E/OU LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM</p>	KG	1000	12,5 KG DIÁRIAS



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

	<p>E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: FIBRA ALIMENTAR (MÍNIMO): 2,5G EM 50G DO PRODUTO.</p> <p>TOXICOLÓGICO: CORANTES ARTIFICIAIS: AUSÊNCIA.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>ASPECTO: MASSA COZIDA/ASSADA, NÃO QUEIMADA. O PÃO DEVERÁ APRESENTAR CASCA FINA E MACIA.. COR, CHEIRO, E SABOR: PRÓPRIO.</p> <p>BOA APARÊNCIA, NÃO AMASSADO.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 05 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 01 DIA DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p>EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TIPO BOBINA PICOTADA TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS OU SACO DE PAPEL BRANCO OU PARDO.</p> <p>MÁXIMO DE 02 KG EM CADA SACO (40 UNIDADES).</p>			
11	<p>Pão de Hambúrguer 50g Descrição: É o produto resultante do processo de fermentação e cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, podendo conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação vigente. CONTÉM GLÚTEN. Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Características Organolépticas: Aspecto: Massa cozida. O pão deverá apresentar casca fina e macia, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser leve, homogêneo e elástico, com poros finos, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: parte externa: de acordo com o tipo; o Miolo: branco; Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Validade mínima: 10 dias a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 03 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Peso unitário: 50g, sendo tolerada na amostra e no produto entregue variação de até 10%</p>	KG	400	80 KG DIÁRIAS Quando solicitado

2. DO RECEBIMENTO E ENTREGA

2.1. - Quando do recebimento dos produtos, que será feito por funcionários designados, no local da entrega serão verificadas a **quantidade e a qualidade** do que for entregue. No caso de entrega fora das condições exigidas (pães fora das condições de pães frescos, amassados e/ou queimados), o funcionário recebedor enjeará os produtos, para posterior substituição pela contratada, sem prejuízo.

2.1.1. - Eventualmente as entregas poderão ser suspensas em caso de feriados e suspensão de expediente.

2.1.2. - **Não serão aceitos entrega com a embalagem rasgada, violada ou em tamanho insuficiente, em sacos para pão de papel rasgados ou com pão para fora.**



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

2.2. - O item 09 – Pão Francês por ser um produto fresco a Empresa vencedora deve estar em uma distância de no máximo 20 (vinte) km dos locais de entrega, visando a qualidade do produto e pontualidade na entrega nos locais pré-definidos no **item 15.2.1** do Edital.

3. DA REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA

3.1. – Os produtos devem estar de acordo com as seguintes resoluções:

a) *Resolução 90, de 18.10.00 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, publicada no DOU/ 20.10.00.*

Artigo 1º A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - RDC/ ANVS, aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Pão.

b) **RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.**

3.1.1. - A Empresa vencedora deverá apresentar um documento no qual deve constar a marca e o rótulo dos produtos que serão utilizados (ingredientes e valor nutricional).

3.2. Na produção e composição dos produtos o uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressalta-se que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de setembro de 2001.



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

ANEXO II

MODELO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2021 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 096/2021 EDITAL Nº 089/2021

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 ____/2021, 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 2021.

Assinatura do representante legal

Obs.: Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa proponente, datado e assinado pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

ANEXO III

TERMO DE CREDENCIAMENTO/ADESÃO (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2021 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 096/2021 EDITAL Nº 089/2021

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 ____/2021, realizado pela Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

_____, _____ de _____ de 2021.

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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

ANEXO IV (modelo)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2021 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 096/2021 EDITAL Nº 089/2021

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 ____/2021, 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 2021.

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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

ANEXO V (modelo)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2021 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 096/2021 EDITAL Nº 089/2021

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 ---/2021, 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 2021.

Assinatura do representante legal

Obs.: Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa proponente, datado e assinado pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

ANEXO VI (modelo)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2021 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 096/2021 EDITAL Nº 089/2021

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 ____/2021, realizado pela Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga.

_____, _____ de _____ de 2021.

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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

ANEXO VII (modelo)

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2021 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 096/2021 EDITAL Nº 089/2021

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 PÃES, BOLOS E PANETONES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	ESTIMATIVA PARA ENTREGAS
01	<p>BOLO DE FARINHA DE TRIGO SIMPLES ESPECIAL PARA ALÉRGICOS SEM LEITE DE VACA, SEM OVOS E SEM SOJA. Sabores: neutro, baunilha ou laranja. Medidas: Forma retangular de 25 X 40 cm e Redondo 20 cm Descrição: É o produto assado, devendo conter em sua formulação: farinhas, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, gordura vegetal (isenta ou em quantidades não significativas de gorduras trans) ou óleo vegetal sem ser de soja, Sem leite e/ou soro de leite de vaca e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação vigente. Sem a adição de proteína de soja. Deverá ser isento de corantes artificiais na massa. CONTÉM GLÚTEN. Não deve conter: leite de vaca, ovos (clara e gema) e soja (lecitina de soja e óleo de soja). Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar-se sem indícios de fermentação, em perfeito estado de conservação e ter forma e tamanho uniformes. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Características Organolépticas: Aparência: massa assada e quando retirar a forma de papel a massa assada deve ser não quebradiça e não esfarelenta; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. Toxicológico: Massa: Conservadores: Ácido sórbico e/ou sorbato de sódio, potássio ou cálcio (máximo): 0,1g/100g (expresso em ácido sórbico); Corantes artificiais: ausência. Validade mínima: 05 dias a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 01 dia da data de fabricação. Embalagem primária: Embalados em filme de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente e fechados por termosoldagem ou fecho plástico aramado. 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), Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional e Instruções</p>	KG	100	25 KG DIÁRIAS (em datas especiais – aniversário da Cidade, semana da crianças ou Kit)



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

	para 2conservação. 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 nº 10, de 31/07/1984, Lei nº 10.674/03 – ANVISA e Resolução RDC nº 26/2015 – ANVISA.			
02	<p>BOLO DE FARINHA DE TRIGO SIMPLES, “TIPO PÃO DE LÓ” Sabores: neutro, baunilha ou laranja. Medidas: Forma retangular de 25 X 40 cm e Redondo 20 cm</p> <p>Descrição: É o produto assado, devendo conter em sua formulação: farinhas, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (isenta ou em quantidades não significativas de gorduras trans) ou óleo vegetal, podendo conter leite e/ou soro de leite e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação vigente. Será permitida a adição de proteína de soja, desde que não altere as características sensoriais do produto. Deverá ser isento de corantes artificiais na massa. CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar-se sem indícios de fermentação, em perfeito estado de conservação e ter forma e tamanho uniformes. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p>Características Organolépticas: Aparência: massa assada e quando retirar a forma de papel a massa assada deve ser não quebradiça e não esfarelenta; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.</p> <p>Toxicológico: Massa: Conservadores: Ácido sórbico e/ou sorbato de sódio, potássio ou cálcio (máximo): 0,1g/100g (expresso em ácido sórbico); Corantes artificiais: ausência.</p> <p>Validade mínima: 05 dias a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 01 dia da data de fabricação.</p> <p>Embalagem primária: Embalados em filme de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente e fechados por termosoldagem ou fecho plástico aramado. 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), Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra “L” ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e 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 nº 10, de 31/07/1984, Lei nº 10.674/03 – ANVISA e Resolução RDC nº 26/2015 – ANVISA.</p>	KG	2000	500 KG (em datas especiais – aniversário da Cidade, semana da crianças ou Kit)
03	<p>MINI PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS PARA ALUNOS COM NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECIAIS: - SEM LACTOSE, SEM OVO E SEM SOJA</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a NTA 02, 47 e 83, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais.</p> <p>Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, uvas passas, açúcar, gordura vegetal (sem ser óleo de soja). Não deverá conter leite e derivados, lactose e nenhum resíduo de leite. Não deverá conter ovos, clara e gema. Não deverá conter soja, óleo, lecitina e outros. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais, sacarina, ciclamato e aspartame e adoçantes dietéticos.</p> <p>Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Deverá ter peso líquido entre 80 e 100 gramas.</p> <p>Embalagem Primária: : Embalados em filme de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente e fechados por termosoldagem ou fecho plástico aramado, contendo lote, data de validade e informações nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente.</p>	Unidade entre 80 a 100 gramas	200	75 unidades (em datas especiais – aniversário da Cidade, semana da crianças ou Kit)
04	<p>MINI PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS PARA ALUNOS COM NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECIAIS: - sem adição de açúcar</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a NTA 02, 47 e 83, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais.</p> <p>Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas sem adição de açúcar, uvas passas, gordura vegetal e edulcorantes.</p> <p>Não deverá conter gordura trans, açúcar, corantes artificiais, sacarina, ciclamato e aspartame.</p> <p>Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Deverá ter peso líquido entre 80 e 100 gramas.</p> <p>Embalagem Primária: : Embalados em filme de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente e fechados por termosoldagem ou fecho plástico aramado, contendo lote, data de validade e informações nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente.</p>	Unidade entre 80 a 100 gramas	50	16 unidades (em datas especiais – aniversário da Cidade, semana da crianças ou Kit)
05	<p>MINI PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 47, RESOLUÇÃO RDC Nº 344/02, RDC Nº 259/02 E RDC Nº 360/03 DA ANVISA/MS, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS.</p>	Unidade entre 80	5000	1650 unidades (em datas



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

	<p>INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FRUTAS CRISTALIZADAS, UVAS PASSAS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVO E/OU GEMA DE OVO E MANTEIGA. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURA TRANS, CORANTES ARTIFICIAIS E ADOÇANTES DIETÉTICOS.</p> <p>ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA, BEM ASSADA, 6MIOLO POROSO, LEVE E HOMOGÊNEO; COR, SABOR E CHEIRO PRÓPRIOS; SEM COBERTURA; NÃO DEVERÁ APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS.</p> <p>PESO LÍQUIDO ENTRE 80 E 100 GRAMAS.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM FILME DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E FECHADOS POR TERMOSOLDAGEM OU FECHO PLÁSTICO ARAMADO, CONTENDO LOTE, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>	a 100 gramas		especiais – aniversário da Cidade, semana da crianças ou Kit)
06	<p>PÃO DOCE, TIPO BISNAGA, PESANDO 25 GRAMAS POR UNIDADE; ASSADO POR INTEIRO, COM MIOLO ASSADO, NÃO CRU, NÃO QUEIMADO, MACIO, COM BOA APARÊNCIA, LEVEMENTE DOURADO E ODOR CARACTERÍSTICO, SEM QUALQUER TIPO DE SUJIDADE. OBS: ENTREGAR EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PÃO DEVE TER SIDO PREPARADO EM NO MÁX. DE 2 DIAS ANTES DA ENTREGA.</p> <p>EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TIPO BOBINA PICOTADA TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. MÍNIMO 500 GRAMAS E NO MÁXIMO DE 01 KG EM CADA SACO.</p>	KG	4000	100 KG MÊS; CONFORME AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO
07	<p>PÃO DOCE, TIPO BISNAGA, PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE; ASSADO POR INTEIRO, COM MIOLO ASSADO, NÃO CRU, NÃO QUEIMADO, MACIO, COM BOA APARÊNCIA, LEVEMENTE DOURADO E ODOR CARACTERÍSTICO, SEM QUALQUER TIPO DE SUJIDADE. OBS: ENTREGAR EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PÃO DEVE TER SIDO PREPARADO EM NO MÁX. DE 2 DIAS ANTES DA ENTREGA.</p> <p>EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TIPO BOBINA PICOTADA TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. MÍNIMO 500 GRAMAS E NO MÁXIMO DE 01 KG EM CADA SACO.</p>	KG	7000	12,5 KG DIÁRIOS; CONFORME AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO
08	<p>PÃO DE FORMA, FATIADO, EMBALAGEM DE 500GR. PÃO DE FORMA OU PARA SANDUÍCHE - PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA EM FORMAS UNTADAS COM GORDURA, RESULTANDO EM PÃO COM CASCA FINA, MACIA E GRANDE QUANTIDADE DE MIOLO; PESO LÍQUIDO ENTRE 80 E 100 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E FECHADOS POR TERMOSOLDAGEM OU FECHO PLÁSTICO ARAMADO, CONTENDO LOTE, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.</p>	EMB. 500GR	500	50 UNID/MÊS; CONFORME AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO
09	<p>PÃO FRANCÊS 50G POR UNIDADE ASSADO NO DIA DA ENTREGA INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO. PODE SER USADO MELHORADOR DE FARINHA. DESCRIÇÃO: PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE, COM FARINHA DE TRIGO, SAL (CLORETO DE SÓDIO) E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADA E MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. DEVERÁ SER ISENTO DE LEITE, SORO DE LEITE E/OU LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. TOXICOLÓGICO: CORANTES ARTIFICIAIS: AUSÊNCIA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA/ASSADA, NÃO QUEIMADA. O PÃO DEVERÁ APRESENTAR CASCA FINA E CROCANTE. COR, CHEIRO E SABOR: PRÓPRIO. BOA APARÊNCIA, NÃO AMASSADO. VALIDADE: 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO DEVE SER PREPARADO NO MESMO DIA DA ENTREGA EMBALAGEM: SACOLA PLÁSTICA BRANCA. MÁXIMO DE 02 KG EM CADA SACO (40 UNIDADES).</p>	KG	9000	25 KG DIÁRIAS



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

10	<p>PÃO FRANCÊS INTEGRAL 50G POR UNIDADE</p> <p>DESCRIÇÃO: É O PRODUTO RESULTANTE DO PROCESSO DE FERMENTAÇÃO E COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E/OU FIBRA DE TRIGO E/OU FARELO DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, ADICIONADO DE LÍQUIDO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER FONTE DE FIBRAS. SEM GORDURAS TRANS.</p> <p>DEVERÁ SER ISENTO DE LEITE, SORO DE LEITE E/OU LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: FIBRA ALIMENTAR (MÍNIMO): 2,5G EM 50G DO PRODUTO.</p> <p>TOXICOLÓGICO: CORANTES ARTIFICIAIS: AUSÊNCIA.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA/ASSADA, NÃO QUEIMADA. O PÃO DEVERÁ APRESENTAR CASCA FINA E MACIA.. COR, CHEIRO, E SABOR: PRÓPRIO. BOA APARÊNCIA, NÃO AMASSADO.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 05 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 01 DIA DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p>EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TIPO BOBINA PICOTADA TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS OU SACO DE PAPEL BRANCO OU PARDO. MÁXIMO DE 02 KG EM CADA SACO (40 UNIDADES).</p>	KG	1000	12,5 KG DIÁRIAS
11	<p>Pão de Hambúrguer 50g</p> <p>Descrição: É o produto resultante do processo de fermentação e cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, podendo conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação vigente. CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido.</p> <p>O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p>Características Organolépticas: Aspecto: Massa cozida. O pão deverá apresentar casca fina e macia, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser leve, homogêneo e elástico, com poros finos, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: parte externa: de acordo com o tipo; o Miolo: branco; Cheiro: próprio e Sabor: próprio.</p> <p>Validade mínima: 10 dias a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 03 dias da data de fabricação.</p> <p>Embalagem primária: Peso unitário: 50g, sendo tolerada na amostra e no produto entregue variação de até 10%</p>	KG	400	80 KG DIÁRIAS Quando solicitado

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO E DA FORMA DE ENTREGA

2.1. - Prazo de entrega início 01 (um) dia útil contado da data de recebimento da Autorização de fornecimento, os pedidos são feitos um dia antes da entrega.

2.2. - Entregas parceladas na Cozinha Piloto, sito na Av. Celestino Campos Coelho, s/nº, (anexo da Escola Cel. Domingues de Castro), Centro, São Luiz do Paraitinga, Pátio da Prefeitura sito na Via de Acesso Renato Aguiar, s/nº, Centro, São Luiz do Paraitinga, e na Sede da Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga, sito a Praça Dr. Osvaldo Cruz, nº03, Centro, São Luiz do Paraitinga, pontualmente às 05:00 (cinco horas), item PÃO FRANCÊS, de acordo a solicitação do setor, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

2.3. – 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:

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



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

2.4. - 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, 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.

2.5. DO RECEBIMENTO

2.5.1. Pães que apresentem casca de cor pálida, alvéolos do miolo grossos, textura ruim e sabor e aroma excessivamente ácidos não serão aceitos. Tais como pães de volume reduzido, células do miolo muito fechadas, crosta grossa e de cor marrom avermelhado; que também não serão aceitos.

2.5.2. A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seu (s) anexo (s).

2.5.3. - Em caso de possível atraso na entrega por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, imediatamente ao recebimento da Autorização de fornecimento, 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 3º (terceiro) dia. Após esse período, a contratada ficará sujeita à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

2.5.4. - 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;

2.5.5 - Não será permitida a subcontratação total ou parcial dos objetos, a associação da fornecedora(s) (contratada) com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, salvo prévia e expressa autorização do GERENCIADOR.

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:

04-Serviços de Educação	3.3.90.32.00.00.00.00 0.1.110
05-Serviços de Saúde	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.310
08-Serviços Urbanos	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110
06-Serviços Fundo Social	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.510
02-Serviço de Promoção Social	3.3.90.32.00.00.00.00 0.1.510
06-Serviços CRAS	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.510
09-Serviços Agricultura	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110
04-Serviços Cultura	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110
04-Serviços Turismo	3.3.90.30.00.00.00.00 0.1.110



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

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

- 5.1. - Fornecer, nas condições previstas no Edital do Pregão Eletrônico nº. ___/2021 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.

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 nº. 8.666, de 21 de junho de 1993;



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 E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

8.6 - 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.

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.

CLÁUSULA NONA – DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. - Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o Edital do Pregão Eletrônico nº. ___/2021 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 2021.

ANA LÚCIA BILARD SICHERLE

PREFEITURA MUNICIPAL ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA

DETENTORA(S):

TESTEMUNHAS:
