

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 000031/20
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 17/2020

Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis

PREÂMBULO:

1.1. Repartição interessada: Prefeitura Municipal de Bálamo.

1.2. Licitação Pregão Presencial nº 17/2020.

1.3. A Prefeitura Municipal de Bálamo/SP, convida os interessados a apresentar cotação, conforme item 2- DO OBJETO, a fim de participar da licitação na modalidade pregão presencial **pelo menor preço por item**, de acordo com o que determina as Leis Federais n.º 8.666, 10.520/02, Lei Municipal 1.794/06 e Lei Complementar 123/2006, no que couber, bem como cláusulas e condições deste edital.

1.4 A realização será no dia 08 de junho de 2020, com entrega dos envelopes às 09:00 horas, com abertura às 09:00, sendo que a sessão de processamento do pregão será realizada na Sala de Licitações na Rua Rio de Janeiro nº 695 – Centro – CEP: 15.140-000.

CARLOS EDUARDO C. LOURENÇO, usando a competência torna público que se acha aberta, nesta prefeitura, licitação na modalidade **PREGÃO** (presencial), do tipo **MENOR PREÇO**, objetivando a Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis.

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis pelo período de 12 (doze) meses, para os setores da administração pública, conforme especificações constantes **do Anexo I**, deste Edital.

NOTAS:

I – A licitante somente será selecionada para ir às etapas de lances, se cotar o produto solicitado na presente licitação, de acordo com as especificações contidas no edital;

II – Deverá ser respeitada pela licitante concorrente a quantidade, unidade e especificações mínimas do item que estiver cotado.

III – O(s) item (s) a ser(em) cotado(s) (apresentado) deverão atender os padrões de qualidade reconhecidos pelo mercado nacional e normas brasileiras vigentes.

IV – Cada empresa participante poderá cotar todos ou apenas um ou alguns dos itens, sendo que para cada item haverá etapa de lances separada.

V – Cada licitante somente será selecionada para ir à etapa de lances do (s) itens (s) que cotar de acordo com as especificações mínimas deste edital.

VI – Deverá ser respeitada a numeração dos itens, unidades e especificações

mínimas de cada produto.

3. DOCUMENTOS INTEGRANTES:

3.1. Integram o presente edital, como partes indissociáveis, os seguintes anexos:

3.2. Anexo I – Objeto Licitado

3.3. Anexo II - Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho

3.4. Anexo III – Declaração de Credenciamento

3.5. Anexo IV – Declaração de cumprimento aos requisitos de Habilitação

3.6. Anexo V – Modelo para Cotação de Preço

3.7. Anexo VI – Minuta de Contrato

3.8. Anexo VII - Declaração de ME e EPP

3.9. Anexo VIII- Declaração do responsável para assinatura do Contrato

NOTA:Muito embora os documentos estejam agrupados em anexos separados, todos eles se completam, sendo que a proponente deve para a apresentação da Proposta e Documentos de Habilitação, bem como dos demais documentos, ao se valer do Edital, inteirar-se de que sua composição, tomando conhecimento, assim, das condições administrativas e técnicas que nortearão o desenvolvimento do Pregão e a formalização contratual.

4. AQUISIÇÃO DE EDITAL:

4.1. O Edital poderá ser adquirido na sede da Prefeitura Municipal de Balsamo – SP, na Rua Rio de Janeiro nº 695 – Centro CEP: 15.140-000, nesta cidade, Comarca de Mirassol – SP.

5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

5.1. As despesas decorrentes desta licitação serão deduzidas do orçamento relativo ao exercício de 2.020, e das dotações orçamentárias:

02/04/00 - DEPARTAMENTO DE ASSISTENCIA SOCIAL;

08.244.0027.2027.0000 - Serviço de Proteção Social Basica e CRAS;

3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

02/05/00 - DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E CULTURA;

12.361.0035.2019.0000 - Distrib. da Merenda Escolar - Ens. Fund.;

12.365.0035.2018.0000 - Distrib. da Merenda Escolar - Ens. Infantil;

3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

02/06/00 - DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE;

10.301.0032.2024.0000 - Fundo Municipal de Saúde;

3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

02/08/00 - DEPARTAMENTO RODOVIARIO E SERVIÇOS URBANOS
15.451.0040.2022.0000 - Manutenção dos Serviços Urbanos Diversos
3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

6. VALIDADE DA PROPOSTA:

6.1. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias da abertura do Envelope n.º 01 - PROPOSTA.

7. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

7.1. Não será permitida a participação de pessoa física, de consórcio de empresas, de empresa em regime de falência ou concordata, estando também abrangida pela proibição aquela que esteja cumprindo penalidade de suspensão temporária de licitar ou contratar com a Administração e que tenha sido declarada inidônea para contratar ou licitar com a Administração Pública, sem contar ainda as demais proibições elencadas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93, e alterações.

7.2. Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da Licitação que preencherem as condições deste Edital e seus anexos.

7.3. As empresas participantes desde já admitem que conhecem e concordam com todas as normas contidas no presente Edital e seus anexos.

8. DO CREDENCIAMENTO:

8.1. No dia, hora e local estipulado no preâmbulo deste edital, as empresas licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

8.2. O credenciamento far-se-á, sendo sócio ou dirigente mediante apresentação do estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

8.3. Tratando-se de procurador, o instrumento de procuração público ou particular da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no subitem 8.2, que comprove os poderes do mandante para a outorga.

8.4. As declarações de credenciamento - Anexo III e Cumprimento aos requisitos de Habilitação – Anexo IV, deverão ser entregues no momento do credenciamento juntamente com a respectiva cédula de identidade ou documento equivalente, em separado dos envelopes “PROPOSTA” e

“HABILITAÇÃO”.

8.5. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

8.6. Os documentos de credenciamento serão retidos pela Equipe de Pregão e juntados ao processo administrativo.

8.7. A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

8.8. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se enquadrarem com tal e desejarem obter benefícios da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar a declaração constante no Anexo VII deste Edital, fora dos envelopes, junto com a documentação para credenciamento.

9 - FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

9.1. O Envelope nº 01 – **PROPOSTA**, deverá conter na parte externa as seguintes indicações:

“modelo exemplificativo”

Município de Bálsamo– SP

Pregão nº 17/2020

Envelope nº 01. - PROPOSTA

Data e horário da realização: 08 de junho de 2020, a partir das 09:00

Razão Social:

9.2. O Envelope nº 02 – **HABILITAÇÃO**, deverá conter na parte externa as seguintes indicações:

“modelo exemplificativo”

Município de Bálsamo– SP

Pregão nº17/2020

Envelope nº 02. - HABILITAÇÃO

Data e horário da realização: 08 de junho de 2020, a partir das 09:00

Razão Social:

9.3. Os envelopes (Propostas – Documentos) deverão identificar no mínimo o processo licitatório em questão, bem como o licitante proponente.

10. CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA

10.1. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante

contendo o seguinte:

Nome, endereço, inscrição estadual e CNPJ do licitante;
Número do Pregão nº 17/2020
Descrição do objeto;
Preço unitário e total conforme modelo – **Anexo V**
Validade da proposta: 60 (sessenta) dias;
Prazo de entrega: conforme necessidade
Condições de pagamento: até 30 dias após a emissão Nota Fiscal e entrega;
Marca;

10.2. Os preços deverão ser expressos em moeda nacional corrente (Real), sendo as frações de real apresentadas necessariamente em 02 (duas) casas decimais, incluindo todos os custos operacionais da atividade e os tributos eventualmente incidentes, bem como todas as despesas diretas e indiretas;

10.2.1. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

10.3. Em caso de divergência entre o preço unitário e o preço total prevalecerá o primeiro, devendo a equipe de pregão refazer o cálculo para efeito de classificação das propostas.

10.4. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

10.5. O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável.

10.6. O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO POR ITEM** satisfeitos todos os termos estabelecidos neste Ato Convocatório.

10.7. Serão **DESCLASSIFICADAS** as propostas:

10.7.1. Que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou da legislação aplicável;

10.7.2. Omissas ou vagas bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

10.7.3. Que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital;

10.7.4. Que apresentarem mais de 1 (uma) marca;

11. CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTAÇÃO

11.1. Os documentos necessários à habilitação a seguir elencados deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

11.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

11.2.1. A documentação relativa à habilitação jurídica da empresa, cujo objeto

social deverá ser compatível com o objeto licitado, consistirá em:

11.2.2. Para Empresa Individual: Registro comercial;

11.2.2 - Para Sociedade Comercial: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrados;

11.2.3 - Para Sociedade por Ações: Inscrição do ato constitutivo e alterações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;

11.2.4 - Para Sociedade Civil: Inscrição do ato constitutivo e alterações no registro civil das pessoas jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

11.2.5 - Para Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no Brasil: Decreto de autorização, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

11.3 - REGULARIDADE FISCAL

11.3.1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

11.3.2. Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

11.3.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, através de certidões de Quitação de Tributos e Contribuições Federais e quanto a Dívida Ativa da União.

11.3.4. Prova de regularidade relativa à seguridade social, com apresentação CND fornecida pelo INSS e Fundo Garantia (FGTS).

11.3.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual – CND, relativo ao ICMS.

11.3.6. Certidão de regularidade para com o Município, do domicílio ou sede do licitante (Mobiliário e Imobiliário).

11.3.7. Certidão Negativa de Débito Trabalhista – CNDT.

NOTA: A participação nas condições previstas no item 11.3 e subitens implica no reconhecimento de não se encontrar em nenhuma das situações previstas no § 4º, do art. 3º, da Lei Complementar nº. 123/06.

11.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.4.1. Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica com data não superior a 90 (noventa) dias anteriores da abertura da licitação;

12. OUTRAS COMPROVAÇÕES

12.1. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o

Ministério do Trabalho, conforme – ANEXO II deste Edital.

12.2. Será considerado habilitado o licitante que apresentar os documentos relacionados no item 11.

12.3. Constituem motivos para inabilitação do licitante, ressalvada a hipótese de saneamento da documentação prevista no item 13.15.

12.3.1. A não apresentação da documentação exigida para habilitação;

12.3.2. A apresentação de documentos com prazo de validade vencido;

12.4.3. A apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscal referentes à filial;

12.4.4. A substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão;

13. DA SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO PREGÃO

13.1. No dia, hora e local, designados no edital, será realizada sessão pública para credenciamento, recebimento das propostas, e documentação de habilitação nos termos deste Edital.

13.2. Aberta a sessão, os interessados apresentarão à equipe de pregão declaração dando ciência de que cumprem os requisitos de habilitação conforme Anexo IV, e entregarão, em envelopes separados, a proposta de preços e a documentação de habilitação.

13.3. Em seguida identificará dentre as propostas classificadas a de Menor Preço Por Item cujo conteúdo atenda as especificações do edital.

13.4. As propostas com valor superior em até 10% (dez por cento) da proposta de menor preço por item, serão classificadas em ordem crescente.

13.5. O conteúdo das propostas do item anterior será analisado, desclassificando aquelas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no Edital. A aceitabilidade do preço será verificada somente após o encerramento da fase de lances.

13.6. Não havendo, no mínimo, três propostas válidas nos termos dos itens 13.3 e 13.4, serão selecionadas até três melhores propostas por item e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

13.7. Em caso de empate das melhores propostas, na hipótese do item anterior, todos os proponentes com o mesmo preço por item serão convidados a participar dos lances verbais.

13.8 - Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais, formulados de forma sucessiva, inferiores à proposta de menor preço por item, obedecendo sempre a redução mínima de 1% entre os lances.

13.8.1. Qualquer dúvida quanto a redução entre os lances será resolvida pelo pregoeiro e sua equipe de apoio

13.9. O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta

classificada de maior preço por item, e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

13.10. O encerramento da fase competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes declinarem da formulação de lances.

13.11. A ausência de representante credenciado ou a desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

13.12. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço por item e os valores estimados para a licitação.

13.12.1. Havendo empate na proposta escrita e não sendo ofertados lances, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão.

13.13. Quando comparecer um único licitante ou houver uma única proposta válida, caberá ao pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

13.14. Declarada encerrada a etapa de lances e classificadas as ofertas na ordem crescente de valor, o pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.

13.15. Considerada aceitável a proposta de menor preço obedecidas as exigências fixadas no edital, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seus autores, para confirmação das suas condições habilitatórias, sendo-lhe facultado o saneamento da documentação na própria sessão.

13.16. Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, a empresa que apresentar o menor preço por item será declarada vencedora.

13.17. Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

13.18. Nas situações previstas nos itens 13.12, 13.13, 13.14 e 13.17, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

13.19. Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.

13.20. A manifestação da intenção de interpor recurso será feita no final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões, quando então, dependendo do resultado da consulta, a licitação seguirá um dos destinos constantes do item 14 e seguintes.

13.21. O recurso contra decisão do pregoeiro e sua equipe de apoio terá efeito suspensivo.

13.22. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos

insuscetíveis de aproveitamento.

13.23. A falta de manifestação motivada do licitante na sessão importará a decadência do direito de recurso.

13.24. Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, o envelope que irá guardar os envelopes nº 02, será devidamente rubricado pelo pregoeiro e pelos licitantes, ficará sob a guarda do pregoeiro, sendo exibido aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.

14. DA IMPUGNAÇÃO, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO:

14.1. Decairá do direito de impugnar o edital, o interessado na licitação que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, conforme disposto no § 2º do Art. 41, da lei nº 8.666/93;

14.2. Sem prejuízo do prazo citado no subitem anterior, a impugnação ao edital será decidida no prazo de 3 (três) dias úteis, observando em qualquer caso o disposto no § 3º do Art. 41, da Lei nº 8.666/93;

14.3. Caso não haja recurso, o pregoeiro, na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame ao autor do melhor preço do(s) item(ns), encaminhando o processo para homologação pelo Prefeito Municipal.

14.4. Caso haja recurso, os interessados deverão apresentar memoriais na sede da Prefeitura, dirigidos ao Pregoeiro, respeitando-se o horário de expediente da Prefeitura Municipal (das 08h00 até as 12h00 e das 13:30 até as 17:00), sendo que o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-los ao Prefeito Municipal para, no prazo de 03 (três) dias úteis contados do dia subsequente à realização do pregão, acatá-lo ou não, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no dia útil subsequente ao término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

14.4.1. Nessa hipótese, o Prefeito Municipal decidirá os recursos e adjudicará o objeto do Pregão Presencial, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, homologará o procedimento licitatório.

14.5. A falta de manifestação do licitante de interpor recurso no decorrer da sessão pública de realização do pregão importará a decadência do direito de recurso, e neste caso, o pregoeiro, na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame ao autor do melhor preço por lote, encaminhando o processo para homologação pelo Prefeito Municipal.

14.6. O resultado final do Pregão será divulgado no Diário Oficial do Município de Bálamo/SP, facultada sua divulgação na Internet.

14.7. Se, por motivo de força maior não puder ocorrer dentro do período de

validade da proposta, e caso persista o interesse da Prefeitura Municipal de Bálamo - SP, esta poderá solicitar prorrogação geral de validade acima referida, por igual ou superior período.

15. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA/RECEBIMENTO:

15.1. O objeto desta licitação será fornecido de acordo com a necessidade de consumo da Prefeitura Municipal de Bálamo, e será entregue em local a ser indicado pela Prefeitura, devendo ser entregues diariamente, verificadas as notas de entrega, podendo este pedido ser feito **por qualquer meio de comunicação que** possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da contratada, inclusive fac-símile ou correio eletrônico.

15.2. Os itens e objeto(s) deste Pregão será(ão) entregue(s) em perfeita(s) condição (ões) de uso e consumo, nos exatos termos das contratações levadas a efeito durante a vigência da ata, sem qualquer despesa adicional.

15.3. Em caso de não aceitação do(s) lote(s) objeto desta licitação fica a contratada obrigada a retirar-lo(s) e a substituí-lo(s) no prazo de 01 (um) dia, contados da notificação a ser expedida pela contratante, ou imediatamente; sob pena de incidência nas sanções previstas no presente edital.

15.4. Em caso de diferença de quantidade, fica a contratada obrigada a providenciar sua complementação no prazo de até 01 (um) dias, contados da notificação a ser expedida pela contratante, ou imediatamente, sob pena de incidência nas sanções previstas no edital.

15.5. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagens (modo de para transporte), seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição do produto.

15.6. O horário de recebimento dos produtos será todos os dias úteis em horários a serem definidos pela Prefeitura.

16. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO – INADIMPLEMENTO DE ENTREGA:

16.1. O objeto da presente licitação será recebido na data de sua entrega conforme item 15, deste edital pelos responsáveis competentes para tanto.

16.2. O recebimento do produto dar-se-á definitivamente no prazo de até 02 (dois) dias corridos, após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

16.4. A Prefeitura se reserva no direito de recorrer ao fornecedor em caso de verificação posterior de irregularidade.

16.5. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e autárquica do Município de Bálamo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no art. 7º da Lei Federal 10.520 de 17 de julho de 2.002 e ainda, sujeitará a licitante às penalidades e sanções

previstas na Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações pelo não cumprimento de quaisquer das exigências contidas na legislação em vigor.

16.5.1.advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha as licitantes concorridas diretamente.

16.5.2.multa de 0,8% (oito décimos por cento) por dia de atraso, até o trigésimo dia, na entrega, incidente sobre a quantidade que deveria ter entregado, contado a partir da solicitação de entrega encaminhada pela administração.

16.5.3. multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do fornecimento, quando decorridos 30 dias, ou mais, de atraso.

16.6.A multa de que trata os subitens anteriores, somente poderão ser relevadas, quando os fatos geradores da penalidade decorram de casos fortuitos ou de força maior, que independam da vontade da licitante e quando aceitos, justifiquem o atraso.

16.7.Antes de aplicação das sanções de que tratam os subitens anteriores, será expedida uma notificação para que o fornecedor apresente justificativa de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento da mesma, visando assegurar o direito à ampla defesa, disposto no art. 5º, LV da CF.

16.8.As sanções de que tratam os subitens anteriores poderão ser aplicadas nos casos de descumprimento de prazo, sendo que serão registradas nos sistemas mantidas pela administração autárquica.

16.9.As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente a sua aplicação não exime a licitante vencedora de reparar os prejuízos que seu ato venha a acarretar a Prefeitura Municipal de Balsamo.

16.10. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.

16.11.A licitante vencedora assume exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações assumidas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados a Prefeitura Municipal de Balsamo ou a terceiros.

16.12.Eventuais danos serão ressarcidos a Prefeitura Municipal de Balsamo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas de notificação administrativa a licitante vencedora, sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor o qual foi declarada vencedora, por dia de atraso.

16.13.A Prefeitura Municipal de Balsamo, não responderá por quaisquer ônus, direitos, ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do referido pregão, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusivamente, a(s) licitante(s) vencedora(s).

16.14.A Prefeitura Municipal de Balsamo, não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela licitante vencedora com terceiros, ainda que

vinculados à execução do item declarado como vencedor, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência do referido pregão, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

16.15. A licitante vencedora manterá durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação.

16.16. As multas aplicadas serão descontadas dos créditos da licitante ou, se for o caso, cobrado administrativa ou judicialmente.

17. DA FORMA DE PAGAMENTO:

17.1. Condições de pagamento: até 30 dias após a emissão Nota Fiscal e entrega.

18. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO:

18.1. Não será exigida a prestação de garantia para a participação resultante desta licitação.

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

19.1. Inexistindo prazo de validade nas certidões, serão aceitas aquelas que cujas expedições/emissões não ultrapassem a 90 (noventa) dias da data final da entrega dos envelopes.

19.2. Das sessões públicas do processamento do Pregão, serão lavrados atas circunstanciais, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

19.3. As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

19.4. O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município de Bálamo/SP e facultada divulgação na Internet.

19.5. Os envelopes contendo os documentos de habilitação das licitantes que não forem abertos, em razão da não classificação quanto ao preço ficarão à disposição para retirada na Secretaria de Administração – Setor de Licitações, sito à Rua Rio de Janeiro nº 695 – Centro; passados 30 (trinta) dias os documentos serão incinerados.

19.6. Até 2 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

19.7. A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 1 dia útil, anterior à data fixada para recebimento das propostas.

19.8. Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

19.9. É facultada à Pregoeira e sua equipe ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

19.10. Pela elaboração e apresentação da “PROPOSTA”, o licitante não terá direito a auferir vantagem, remuneração ou indenização de qualquer espécie.

19.11. Esta licitação poderá ser anulada se ocorrer ilegalidade em seu processamento ou julgamento, e revogada, a juízo exclusivo da Prefeitura Municipal de Bálamo, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, nos termos do artigo 49 da Lei nº 8.666/93, e alterações.

Prefeitura Municipal de Bálamo, SP, 19 de maio de 2020.

CARLOS EDUARDO C. LOURENÇO
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

PREGÃO PRESENCIAL N° 17/2020 PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 000031/20

Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis

| Item | Descrição do Produto | Qte | Unid. | Marca |
|------|---|------|-------|-------|
| 1 | <p>ACHOCOLATADO - PCT COM 2 KG</p> <p>Alimento achocolatado em pó. Contendo basicamente cacau em pó, açúcar mascavo, aroma, mínimo de doze vitaminas e quatro minerais, Com sabor de chocolate trufado. Isento de conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em saco com 2 kg e secundária em caixa contendo 12 a 16 kg. Rendimento mínimo aproximado de 65 porções de 150 ml por kg. Validade mínima de 180 dias após. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; Original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | 308 | PCT | |
| 2 | <p>AÇÚCAR CRISTAL - PACOTE DE 5KG</p> <p>Açúcar cristal: de 1ª Qualidade: Pacote de 5kg. Produto obtido do suco da cana de açúcar, tipo cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, livre de fermentação, isento de sujidades, de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52/53 (normas técnicas</p> | 1246 | PCT | |

| | | | | |
|---|---|------|-----|--|
| | para açúcar – decreto 12.486 de 27/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5 kg em sacos plásticos resistentes, atóxico, transparente, incolor, termossoldada e embalagem secundária de fardos de 30kg reforçados. | | | |
| 3 | AÇÚCAR REFINADO - PCT DE 1KG Açúcar Refinado pct de 1kg | 919 | PCT | |
| 4 | ALHO TRITURADO - POTES DE 2 KG Potes de 2 Kg Alho Triturado, ingredientes: Alho in natura, ácido cítrico, benzoato e metabisulfato. | 34 | PT | |
| 5 | ALIMENTO CONCENTRADO LÍQUIDO (SUCO) - GARRAFAS COM 500ML Alimento concentrado líquido. Embalagem primária em garrafas com 500 ml. Com diluição de um para cento de trinta e rendimento de até 65 litros adoçado. Rico em Vitamina C. Contendo como ingredientes básicos: água, suco concentrado da fruta, vitamina C e aroma natural, dentre outros desde que permitidos pela legislação. Sem adição de açúcar. Sabores variados de tangerina, uva, morango, laranja, laranja com pêssego e laranja com acerola. Validade mínima de 4 meses em temperatura ambiente e 12 meses sob refrigeração. Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; Original ou cópia autêntica do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente. | 1160 | FR | |
| 6 | ARROZ - PACOTE DE 5 KG Arroz branco fino, agulhinha, tipo 1- polido, beneficiado, grãos inteiros, 1ª qualidade. O | 1280 | PCT | |

| | | | | |
|---|--|-----|-----|--|
| | <p>produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar umidade maior que 14% . O produto não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5%(grãos queimados, pedras, cascas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranhos ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O rendimento após o cozimento deve ser no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deve estar de acordo com NTA 33 (normas técnicas para cereais e derivadas decreto 12.486 de 20/10/78 e portaria nº 269/88 do ministério da agricultura e abastecimento. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de plástica atóxico, transparente, incolor, resistente, termossoldada, de 5 kg cada e embalagem secundária em fardos de papelão ou plástico reforçado de 30kg.</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente.</p> | | | |
| 7 | BICARBONATO 50G | 30 | PCT | |
| 8 | <p>BISCOITO DE POLVILHO - POR KG</p> <p>Kg Biscoito de Polvilho: Ingredientes Polvilho Azedo, gordura vegetal, leite de soja, sal, açúcar e água.</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha</p> | 440 | KG | |

| | | | | |
|----|--|------|-----|--|
| | técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. | | | |
| 9 | <p>BISCOITO DOCE SABOR MAISENA - PCT DE 400 GRAMAS</p> <p>Biscoito doce sabor maisena, coco, leite e nata. Com os seguintes ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, sal, metabissulfito de sódio, aromatizantes, proteínas e vitaminas (B1, B2, B6, PP). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Com no mínimo 2g de proteína, 20g de carboidratos e 0,5g de fibras em 30g do produto. Embalagem em pacotes de 400 gramas e caixas com 20 pacotes de 400 gramas.</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente.</p> | 1070 | PCT | |
| 10 | <p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - PCT COM 400 GR</p> <p>Biscoito doce tipo rosquinha de coco e leite. Com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, fermento químico, sal, lecitina de soja e aromatizante e outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Com no mínimo 2g de proteína, 20g de</p> | 1520 | PCT | |

| | | | | |
|----|---|------|-----|--|
| | <p>carboidratos e 0 g de gorduras trans em 30g do produto. Embalagem em pacotes de 400 gramas e caixas com 12 pacotes de 400 gramas.</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; Original ou cópia autêntica do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente.</p> | | | |
| 11 | <p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER - PCT 400GR</p> <p>Biscoito salgado tipo cream craker. Com os seguintes ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes. Conter informação sobre glúten. Com no mínimo 2g de proteína, 20g de carboidratos e 0,5g de fibras em 30g do produto. Embalagem em pacotes de 400 gramas e caixas com 20 pacotes.</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; Original ou cópia autêntica do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente.</p> | 828 | PCT | |
| 12 | CAFE TORRADO E MOIDO PCT 500GR | 2200 | PCT | |

| | | | | |
|----|--|-----|-----|--|
| | <p>CAFE TORRADO E MOIDO PCT 500GR</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente.</p> | | | |
| 13 | CANELA EM RAMA 40 G | 40 | PCT | |
| 14 | CANJICA 500GR | 83 | PCT | |
| 15 | <p>CATCHUP - 400GR CATCHUP - embalagem de 400GR</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente.</p> | 280 | UN | |
| 16 | <p>CHÁ MATTE - CAIXAS COM 30UN DE 250GR CADA Caixas com 30 x 250 gr cada de Chá Matte constituída de folhas e talos de erva Matte tostada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Isento de sujidades. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente.</p> | 26 | CX | |
| 17 | <p>CHOCOLATE EM PÓ COM 37% DE CACAU - PCT 2 KG Chocolate em pó com 37% de cacau. Contendo basicamente: cacau em pó, açúcar mascavo,</p> | 80 | PCT | |

| | | | | |
|----|--|------|------|--|
| | <p>fibras, mínimo de doze vitaminas e quatro minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Não conter conservantes, corantes e gorduras trans. Fonte de fibras. Validade mínima de 8 meses da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 2 kg. Embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. Rendimento mínimo de 120 porções de 150 ml por kg. Apres. Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | | | |
| 18 | COCO RALADO 100GR | 214 | UN | |
| 19 | COLORAU - PACOTE DE 500GR Pacotes de 500gr de Colorau, ingredientes: fubá, óleo vegetal e corante natural de urucum. | 110 | PCT | |
| 20 | CRAVO DA INDIA - PCT COM 40GR CRAVO DA INDIA - PCT COM 40GR | 100 | PCT | |
| 21 | CREME DE LEITE - CAIXA COM 200GR Caixas de creme de leite, embalagem tetra park com 200 gr. | 1560 | CX | |
| 22 | ERVA DOCE - PACOTE DE 40GR Pacotes de 30gr de Erva Doce, tempero. Ingredientes: sementes de erva doce inteira, embalagem plástica. | 125 | PCT | |
| 23 | ERVILHA - LATA DE 3 KG Latas de ervilha reidratada em conserva, ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal, lata de no mínimo 3 kg, validade mínima 12 meses. Obs.: Pode ser embalagem em sache. | 90 | LATA | |

| | | | | |
|----|---|-----|------|--|
| | <p>Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente;</p> | | | |
| 24 | <p>EXTRATO DE TOMATE – LATA 4 KG Extrato de Tomate Concentrado– Lata contendo 4,0kg ou 4,08 kg 1ª qualidade. Preparado com tomates maduros, escolhidos, sem peles e sementes,acrescidos de condimentos e especiarias, sal, açúcar, cebola, óleo vegetal, sem pimenta, amido de milho, glutamato monossódico e outros ingredientes permitidos, isento de sujidades, parasitas, larvas e fermentações, livre de defeitos de processamento, acondicionados em latas contendo de 4 kg a 4,1kg, embalado em caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo c/ a NTA – 31/32 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Obs.: Embalagem pode ser em sachê.</p> <p>Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | 318 | LATA | |

| | | | | |
|----|---|------|-----|--|
| 25 | FARINHA DE MANDIOCA - PCT 1 KG Farinha de mandioca, de primeira qualidade, classe amarelada, semibijuzada, seca, embalagem de 1 kg. | 260 | PCT | |
| 26 | FARINHA DE TRIGO - PCT COM 1 KG Farinha de trigo especial e/ou do tipo 1 - Enriquecida com ferro e fólico: Embalagem de 1 kg. 1ª qualidade. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgeminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 1kg, de papel branco atóxico, resistentes e embalagem secundária de fardos de papelão ou plástico resistentes. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 35 (normas técnicas para farinha de trigo decreto 12.486 de 20/10/78 e resolução nº 354, de 18/07/96). | 1602 | PCT | |
| 27 | FEIJÃO CARIOQUINHA, TIPO I - PCT DE 1 KG Feijão carioquinha - grupo 1, classe cores , tipo I, novo. Embalagem de 1 kg, 1ª qualidade. O produto deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica da variedade correspondente (permitido no máximo 3% de mistura de outras classes) e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deve apresentar teor de umidade máxima de 15% e no máximo 0,15% de matérias estranhas e impurezas. O produto deve estar isento de detritos animais ou | 1200 | PCT | |

| | | | | |
|----|---|----|----|--|
| | <p>vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies (máximo 5% de grãos avariados). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico transparente, atóxico, termossoldado de 1 kg e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechado. O produto e suas condições devem estar de acordo com a portaria MAA nº 161 de 24/07/87.</p> <p>Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | | | |
| 28 | <p>FEIJÃO PRETO1KG</p> <p>Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | 33 | UN | |

| | | | | |
|----|---|-----|-----|--|
| 29 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - POTES DE 100 GR Potes de 100 gr de Fermento em pó químico. | 760 | PT | |
| 30 | FUBÁ - PCT KG Fubá de milho simples, do grão de milho moído de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. Em saco plástico transparente atóxico, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Pacotes de 1 kg. | 346 | PCT | |
| 31 | LEITE CONDENSADO 395G - Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção. | 560 | UN | |
| 32 | MACARRÃO AVE MARIA PACOTE DE 500GR Macarrão ou massa alimentícia - tipo seca, com ovos, formato Ave Maria pacote de 500g, de 1ª qualidade Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação "com ovos" (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá | 600 | UN | |

| | | | | |
|----|---|------|-----|--|
| | <p>turvá-la antes do cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A “performance” do produto durante sua cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes e não da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxico, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 500g e embalagem secundárias e de fardos, resistentes, termossoldados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (normas técnicas para massas alimentícias ou macarrão – decreto 12.486 de 20/10/78).</p> <p>Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | | | |
| 33 | <p>MACARRÃO PARAFUSO - PACOTE DE 500G Macarrão ou massa alimentícia - tipo seca, com ovos, formato Parafuso pacote de 500g, de 1ª qualidade Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor</p> | 2500 | PCT | |

| | | | | |
|----|---|-----|------|--|
| | <p>máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “com ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes do cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A “performance” do produto durante sua cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes e não da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxico, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 500g e embalagem secundárias e de fardos, resistentes, termossoldados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (normas técnicas para massas alimentícias ou macarrão – decreto 12.486 de 20/10/78).</p> <p>Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | | | |
| 34 | <p>MAIONESE - BISNAGA 1 KG MAIONESE - BISNAGA 1 KG Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou</p> | 330 | BISN | |

| | | | | |
|----|---|-----|------|--|
| | cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção. | | | |
| 35 | MASSA DE LASANHA DIRETO AO FORNO 200 GR | 90 | UN | |
| 36 | MILHO DE PIPOCA 500GR | 290 | PCT | |
| 37 | MILHO VERDE - LATAS DE 3.100KG Latas de milho verde de 3.100kg. Obs.: Embalagem pode ser em sachê. Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção. | 90 | LATA | |
| 38 | MISTURA EM PÓ PARA ALIMENTO SABOR CHOC. - PCT 2 KG Mistura em pó para alimento sabor chocolate trufado. Somente adição de água para o preparo. Contendo como ingredientes mínimos leite em pó integral, cacau, açúcar mascavo, malte, aroma, doze vitaminas e quatro minerais, dentre outros desde que mencionados no rótulo. Isento de gorduras trans e conservantes. Embalagem primária em saco com 2 kg e embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Apresentar uma amostra em | 910 | PCT | |

| | | | | |
|----|---|------|------|--|
| | embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; Original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão refetente à produção. | | | |
| 39 | MOSTARDA 400GR | 190 | UN | |
| 40 | ÓLEO DE SOJA REFINADO – EMBALAGEM DE 900ML, PET OU LATA FLANDRES Óleo de soja refinado – embalagem de 900ml, PET ou lata flandres – Tipo 1 - 1ª qualidade. Obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, com validade mínima de 10 meses, a partir da data de entrega e suas condições verão estar de acordo c/ a NTA-50 (Decreto 12.486 de 20/10/78). | 2000 | LATA | |
| 41 | ORÉGANO - PCT 50 GR Pacotes de 50gr de Orégano obtido da folha de Origanum Vulgaris, sã, limpa e seca, acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade. | 100 | PCT | |
| 42 | PIMENTA DO REINO - PCT COM 50 GR PIMENTA DO REINO - PCT COM 50 GR | 60 | PCT | |
| 43 | PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - PCT COM 1 KG Pó para preparo de gelatina. Com açúcar, gelatina, sal, acidulante, regulador de acidez, aroma artificial e corantes. Não conter glúten. Sabores de uva, morango, cereja e abacaxi. Validade mínima de 1 ano. Embalagem em pacote com 1 kg e embalagem secundária em caixa de papelão com 10 kg. Rendimento aproximado de 66 porções de 100 gramas por pacote. | 200 | PCT | |
| 44 | SAL REFINADO – PACOTE DE 1KG | 410 | PCT | |

| | | | | |
|----|---|-----|-----|--|
| | Sal refinado – Pacote de 1kg – Tipo 1 Sal de grau alimentício, iodado, c/ no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno resistente e vedado, pesando 1kg, c/ validade mínima de 14 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-71 (Decreto 12.486/78, Resolução RDC N-28 de 28/03/2000). | | | |
| 45 | TEMPERO PRONTO - POTE 400GR Potes de 400gr de sal temperado, ingredientes: sal, cebola, alho, cebolinha, salsa, manjeriçã, realçador de sabor, glutamato monossodico, aromatizantes e conservador metabissulfito de sódio. | 200 | PT | |
| 46 | TRIGO 500GR | 300 | PCT | |
| 47 | VINAGRE DE ÁLCOOL 750ML - CX C/ 12 Caixa de vinagre de álcool 750ml c/ 12 | 35 | CX | |

OBS: Para os itens **01, 05, 06, 08, 09, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 23, 24, 27, 28, 31, 32, 33, 34, 37 e 38. Apenas** as respectivas empresas vencedoras deverão apresentar; COMO CONDIÇÃO DE ASSINATURA DO CONTRATO, **uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; Original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção. Para tal exigência, desde de já designa-se a data de 15/06/2020, no horário das 8h30 às 10h30, na Escola Modesto José Moreira, na Rua Aurora Soares Gerales, nº 419 - Balsamo/SP.**

ANEXO II
MODELO
DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu (nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar do Pregão n.º 17/2020, da Prefeitura Municipal de Bálsamo-SP, declaro sob as penas da Lei, que nos termos do parágrafo 6.º do art. 27 da Lei n.º 6.544, de 22 de novembro de 1.989, a (nome da pessoa jurídica), 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 2020.

(Nome, RG e assinatura do Representante Legal da empresa)

ANEXO III

TERMO DE CREDENCIAMENTO

MODELO

A empresa _____, com sede na _____, C.N.P.J. nº _____, representada pelo(a) Sr.(a) _____, **CRENCIA** o(a) Sr.(a) _____, _____ (CARGO), portador(a) do R.G. nº _____ e C.P.F. nº _____, para representá-la perante o Município de Bálsamo-SP em licitação na modalidade Pregão Presencial nº 17/2020 (Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis), podendo formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

(Nome, RG e assinatura do Representante Legal da empresa)

ANEXO IV

MODELO

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO
(a ser entregue juntamente com os envelopes)**

A

Prefeitura Municipal de Bálsamo-SP

Pregão nº 17/2020

A empresa abaixo relacionada, por seu representante legal indicado, declara sob as penas da lei que cumprem plenamente os requisitos de habilitação através dos documentos integrantes dos envelopes nº 02, sob pena de sujeição às penalidades previstas no Edital de Pregão Presencial nº 17/2020, que dispõe da Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis.

Empresa: _____

Representante legal: _____

Cargo: _____

RG: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ANEXO V - Modelo de Proposta

PREGÃO PRESENCIAL N° 17/2020
PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 000031/20

Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis

| Item | Descrição do Produto | Qte | Unid. | Marca | V. Unit | V. Total |
|------|--|------|-------|-------|---------|----------|
| 1 | ACHOCOLATADO - PCT COM 2 KG Alimento achocolatado em pó. Contendo basicamente cacau em pó, açúcar mascavo, aroma, mínimo de doze vitaminas e quatro minerais, Com sabor de chocolate trufado. Isento de conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em saco com 2 kg e secundária em caixa contendo 12 a 16 kg. Rendimento mínimo aproximado de 65 porções de 150 ml por kg. Validade mínima de 180 dias após. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; Original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção. | 308 | PCT | | | |
| 2 | AÇÚCAR CRISTAL - PACOTE DE 5KG Açúcar cristal: de 1ª Qualidade: Pacote | 1246 | PCT | | | |

| | | | | | |
|---|--|------|-----|--|--|
| | de 5kg. Produto obtido do suco da cana de açúcar, tipo cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, livre de fermentação, isento de sujidades, de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52/53 (normas técnicas para açúcar – decreto 12.486 de 27/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5 kg em sacos plásticos resistentes, atóxico, transparente, incolor, termossoldada e embalagem secundária de fardos de 30kg reforçados. | | | | |
| 3 | AÇÚCAR REFINADO - PCT DE 1KG Açúcar Refinado pct de 1kg | 919 | PCT | | |
| 4 | ALHO TRITURADO - POTES DE 2 KG Potes de 2 Kg Alho Triturado, ingredientes: Alho in natura, acido cítrico, benzoato e metabisulfato. | 34 | PT | | |
| 5 | ALIMENTO CONCENTRADO LÍQUIDO (SUÇO) - GARRAFAS COM 500ML Alimento concentrado líquido. Embalagem primária em garrafas com 500 ml. Com diluição de um para cento de trinta e rendimento de até 65 litros adoçado. Rico em Vitamina C. Contendo como ingredientes básicos: água, suco concentrado da fruta, vitamina C e aroma natural, dentre outros desde que permitidos pela legislação. Sem adição de açúcar. Sabores variados de tangerina, uva, morango, laranja, laranja com pêssego e laranja com acerola. Validade mínima de 4 meses em temperatura ambiente e 12 meses sob refrigeração. | 1160 | FR | | |

| | | | | | |
|---|---|----------|--|--|--|
| | <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; Original ou cópia autêntica do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente.</p> | | | | |
| 6 | <p>ARROZ - PACOTE DE 5 KG Arroz branco fino, agulhinha, tipo 1-polido, beneficiado, grãos inteiros, 1ª qualidade. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar umidade maior que 14% . O produto não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5%(grãos queimados, pedras, cascas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranhos ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O rendimento após o cozimento deve ser no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deve estar de acordo com NTA 33 (normas técnicas para cereais e derivadas decreto 12.486 de 20/10/78 e portaria nº 269/88 do ministério da agricultura e abastecimento. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária</p> | 1280 PCT | | | |

| | | | | | |
|---|--|------|-----|--|--|
| | <p>de plástica atóxico, transparente, incolor, resistente, termossoldada, de 5 kg cada e embalagem secundária em fardos de papelão ou plástico reforçado de 30kg.</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente.</p> | | | | |
| 7 | BICARBONATO 50G | 30 | PCT | | |
| 8 | <p>BISCOITO DE POLVILHO - POR KG Kg Biscoito de Polvilho: Ingredientes Polvilho Azedo, gordura vegetal, leite de soja, sal, açúcar e água.</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente.</p> | 440 | KG | | |
| 9 | <p>BISCOITO DOCE SABOR MAISENA - PCT DE 400 GRAMAS Biscoito doce sabor maisena, coco, leite e nata. Com os seguintes ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hydrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, sal, metabissulfito de sódio, aromatizantes, proteínas e vitaminas (B1, B2, B6, PP). Sem</p> | 1070 | PCT | | |

| | | | | |
|--|----------|--|--|--|
| <p>colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Com no mínimo 2g de proteína, 20g de carboidratos e 0,5g de fibras em 30g do produto. Embalagem em pacotes de 400 gramas e caixas com 20 pacotes de 400 gramas.</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente.</p> | | | | |
| <p>10 BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - PCT COM 400 GR</p> <p>Biscoito doce tipo rosquinha de coco e leite. Com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, fermento químico, sal, lecitina de soja e aromatizante e outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Com no mínimo 2g de proteína, 20g de carboidratos e 0 g de gorduras trans em 30g do produto. Embalagem em pacotes de 400 gramas e caixas com 12 pacotes de 400 gramas.</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada</p> | 1520 PCT | | | |

| | | | | | |
|----|---|------|-----|--|--|
| | <p>do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; Original ou cópia autêntica do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente.</p> | | | | |
| 11 | <p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER - PCT 400GR Biscoito salgado tipo cream craker. Com os seguintes ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes. Conter informação sobre glúten. Com no mínimo 2g de proteína, 20g de carboidratos e 0,5g de fibras em 30g do produto. Embalagem em pacotes de 400 gramas e caixas com 20 pacotes.</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; Original ou cópia autêntica do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente.</p> | 828 | PCT | | |
| 12 | <p>CAFE TORRADO E MOIDO PCT 500GR CAFE TORRADO E MOIDO PCT 500GR</p> <p>Deverá apresentar uma amostra em</p> | 2200 | PCT | | |

| | | | | | |
|----|---|-----|-----|--|--|
| | embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. | | | | |
| 13 | CANELA EM RAMA 40 G | 40 | PCT | | |
| 14 | CANJICA 500GR | 83 | PCT | | |
| 15 | CATCHUP - 400GR CATCHUP - embalagem de 400GR Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. | 280 | UN | | |
| 16 | CHÁ MATTE - CAIXAS COM 30UN DE 250GR CADA Caixas com 30 x 250 gr cada de Chá Matte constituída de folhas e talos de erva Matte tostada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Isento de sujidades. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. Deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. | 26 | CX | | |
| 17 | CHOCOLATE EM PÓ COM 37% DE CACAU - PCT 2 KG Chocolate em pó com 37% de cacau. | 80 | PCT | | |

| | | | | | |
|----|---|------|-----|--|--|
| | <p>Contendo basicamente: cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo de doze vitaminas e quatro minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Não conter conservantes, corantes e gorduras trans. Fonte de fibras. Validade mínima de 8 meses da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 2 kg. Embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. Rendimento mínimo de 120 porções de 150 ml por kg. Apres. Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | | | | |
| 18 | COCO RALADO 100GR | 214 | UN | | |
| 19 | COLORAU - PACOTE DE 500GR Pacotes de 500gr de Colorau, ingredientes: fubá, óleo vegetal e corante natural de urucum. | 110 | PCT | | |
| 20 | CRAVO DA INDIA - PCT COM 40GR CRAVO DA INDIA - PCT COM 40GR | 100 | PCT | | |
| 21 | CREME DE LEITE - CAIXA COM 200GR Caixas de creme de leite, embalagem tetra park com 200 gr. | 1560 | CX | | |
| 22 | ERVA DOCE - PACOTE DE 40GR | 125 | PCT | | |

| | | | | | |
|----|--|-----|------|--|--|
| | Pacotes de 30gr de Erva Doce, tempero. Ingredientes: sementes de erva doce inteira, embalagem plástica. | | | | |
| 23 | <p>ERVILHA - LATA DE 3 KG</p> <p>Latas de ervilha reidratada em conserva, ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal, lata de no mínimo 3 kg, validade mínima 12 meses. Obs.: Pode ser embalagem em sache.</p> <p>Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente;</p> | 90 | LATA | | |
| 24 | <p>EXTRATO DE TOMATE – LATA 4 KG</p> <p>Extrato de Tomate Concentrado– Lata contendo 4,0kg ou 4,08 kg 1ª qualidade. Preparado com tomates maduros, escolhidos, sem peles e sementes, acrescidos de condimentos e especiarias, sal, açúcar, cebola, óleo vegetal, sem pimenta, amido de milho, glutamato monossódico e outros ingredientes permitidos, isento de sujidades, parasitas, larvas e fermentações, livre de defeitos de processamento, acondicionados em latas contendo de 4 kg a 4,1kg, embalado em caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e</p> | 318 | LATA | | |

| | | | | | |
|----|---|------|-----|--|--|
| | <p>suas condições deverão estar de acordo c/ a NTA – 31/32 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Obs.: Embalagem pode ser em sachê.</p> <p>Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | | | | |
| 25 | <p>FARINHA DE MANDIOCA - PCT 1 KG Farinha de mandioca, de primeira qualidade, classe amarelada, semibijuzada, seca, embalagem de 1 kg.</p> | 260 | PCT | | |
| 26 | <p>FARINHA DE TRIGO - PCT COM 1 KG Farinha de trigo especial e/ou do tipo 1 - Enriquecida com ferro e fólico: Embalagem de 1 kg. 1ª qualidade. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgeminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de</p> | 1602 | PCT | | |

| | | | | | |
|----|--|----------|--|--|--|
| | <p>0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 1kg, de papel branco atóxico, resistentes e embalagem secundária de fardos de papelão ou plástico resistentes. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 35 (normas técnicas para farinha de trigo decreto 12.486 de 20/10/78 e resolução nº 354, de 18/07/96).</p> | | | | |
| 27 | <p>FEIJÃO CARIOQUINHA, TIPO I - PCT DE 1 KG Feijão carioquinha - grupo 1, classe cores , tipo I, novo. Embalagem de 1 kg, 1ª qualidade. O produto deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica da variedade correspondente (permitido no máximo 3% de mistura de outras classes) e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deve apresentar teor de umidade máxima de 15% e no máximo 0,15% de matérias estranhas e impurezas. O produto deve estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies (máximo 5% de grãos avariados). O produto</p> | 1200 PCT | | | |

| | | | | | |
|----|---|-----|----|--|--|
| | <p>deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico transparente, atóxico, termossoldado de 1 kg e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechado. O produto e suas condições devem estar de acordo com a portaria MAA nº 161 de 24/07/87.</p> <p>Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | | | | |
| 28 | <p>FEIJÃO PRETO 1KG</p> <p>Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | 33 | UN | | |
| 29 | <p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - POTES DE 100 GR</p> | 760 | PT | | |

| | | | | | |
|----|--|-----|-----|--|--|
| | Potes de 100 gr de Fermento em pó químico. | | | | |
| 30 | FUBÁ - PCT KG Fubá de milho simples, do grão de milho moído de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. Em saco plástico transparente atóxico, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Pacotes de 1 kg. | 346 | PCT | | |
| 31 | LEITE CONDENSADO 395G - Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção. | 560 | UN | | |
| 32 | MACARRÃO AVE MARIA PACOTE DE 500GR Macarrão ou massa alimentícia - tipo seca, com ovos, formato Ave Maria pacote de 500g, de 1ª qualidade Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve | 600 | UN | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| <p>ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “com ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes do cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A “performance” do produto durante sua cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes e não da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxico, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 500g e embalagem secundárias e de fardos, resistentes, termossoldados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (normas técnicas para massas alimentícias ou macarrão – decreto 12.486 de 20/10/78). Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável</p> | | | | |
|---|--|--|--|--|

| | | | | | |
|----|--|----------|--|--|--|
| | <p>pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | | | | |
| 33 | <p>MACARRÃO PARAFUSO - PACOTE DE 500G Macarrão ou massa alimentícia - tipo seca, com ovos, formato Parafuso pacote de 500g, de 1ª qualidade Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “com ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes do cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A “performance” do produto durante sua cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes e não da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e</p> | 2500 PCT | | | |

| | | | | | |
|----|---|-----|------|--|--|
| | <p>pontuações e textura lisa. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxico, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 500g e embalagem secundárias e de fardos, resistentes, termossoldados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (normas técnicas para massas alimentícias ou macarrão – decreto 12.486 de 20/10/78). Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | | | | |
| 34 | <p>MAIONESE - BISNAGA 1 KG MAIONESE - BISNAGA 1 KG Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção.</p> | 330 | BISN | | |
| 35 | <p>MASSA DE LASANHA DIRETO AO</p> | 90 | UN | | |

| | | | | | |
|----|--|-----|------|--|--|
| | FORNO 200 GR | | | | |
| 36 | MILHO DE PIPOCA 500GR | 290 | PCT | | |
| 37 | MILHO VERDE - LATAS DE 3.100KG Latas de milho verde de 3.100kg. Obs.: Embalagem pode ser em sachê. Apresentar amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão referente à produção. | 90 | LATA | | |
| 38 | MISTURA EM PÓ PARA ALIMENTO SABOR CHOC. - PCT 2 KG Mistura em pó para alimento sabor chocolate trufado. Somente adição de água para o preparo. Contendo como ingredientes mínimos leite em pó integral, cacau, açúcar mascavo, malte, aroma, doze vitaminas e quatro minerais, dentre outros desde que mencionados no rótulo. Isento de gorduras trans e conservantes. Embalagem primária em saco com 2 kg e embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Apresentar uma amostra em embalagem original para análises; ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo | 910 | PCT | | |

| | | | | | |
|----|--|-----------|--|--|--|
| | responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; Original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; Resposta favorável do órgão refetente à produção. | | | | |
| 39 | MOSTARDA 400GR | 190 UN | | | |
| 40 | ÓLEO DE SOJA REFINADO – EMBALAGEM DE 900ML, PET OU LATA FLANDRES Óleo de soja refinado – embalagem de 900ml, PET ou lata flandres – Tipo 1 - 1ª qualidade. Obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, com validade mínima de 10 meses, a partir da data de entrega e suas condições verão estar de acordo c/ a NTA-50 (Decreto 12.486 de 20/10/78). | 2000 LATA | | | |
| 41 | ORÉGANO - PCT 50 GR Pacotes de 50gr de Orégano obtido da folha de Origanum Vulgaris, sã, limpa e seca, acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto deverá apresentar no mínimo 6 meses de validade. | 100 PCT | | | |
| 42 | PIMENTA DO REINO - PCT COM 50 GR PIMENTA DO REINO - PCT COM 50 GR | 60 PCT | | | |
| 43 | PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - PCT COM 1 KG Pó para preparo de gelatina. Com açúcar, gelatina, sal, acidulante, regulador de acidez, aroma artificial e corantes. Não conter glúten. Sabores de uva, morango, cereja e abacaxi. Validade mínima de 1 ano. Embalagem | 200 PCT | | | |

| | | | | | |
|----|--|-----|-----|--|--|
| | em pacote com 1 kg e embalagem secundária em caixa de papelão com 10 kg. Rendimento aproximado de 66 porções de 100 gramas por pacote. | | | | |
| 44 | SAL REFINADO – PACOTE DE 1KG Sal refinado – Pacote de 1kg – Tipo 1 Sal de grau alimentício, iodado, c/ no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno resistente e vedado, pesando 1kg, c/ validade mínima de 14 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-71 (Decreto 12.486/78, Resolução RDC N-28 de 28/03/2000). | 410 | PCT | | |
| 45 | TEMPERO PRONTO - POTE 400GR Potes de 400gr de sal temperado, ingredientes: sal, cebola, alho, cebolinha, salsa, manjericão, realçador de sabor, glutamato monossodico, aromatizantes e conservador metabissulfito de sódio. | 200 | PT | | |
| 46 | TRIGO 500GR | 300 | PCT | | |
| 47 | VINAGRE DE ÁLCOOL 750ML - CX C/ 12 Caixa de vinagre de álcool 750ml c/ 12 | 35 | CX | | |

TOTAL GERAL

Data:
Razão Social/Nome:
CNPJ/CPF:
Representante Legal:
(assinatura e carimbo da empresa)

ANEXO VI
MINUTA DE CONTRATO

CONTRATANTE:

PREFEITURA MUNICIPAL DE BÁLSAMO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob n.º 45.142.353/0001-64, com sede à Rua Rio de Janeiro, 695, Centro, na Cidade de Bálamo/SP, representada pelo Sr. Carlos Eduardo Carmona Lourenço, Prefeito Municipal.

CONTRATADA:

_____, inscrito no CNPJ sob n.º _____, com sede à _____, _____, _____, _____/_____, representada pelo Senhor _____, portador da cédula de identidade RG: _____ e do CPF nº _____, _____.

LICITAÇÃO:

Processo N.º 000031/20 – Pregão Presencial N.º 17/2020

Pelo presente instrumento, entre as partes, a contratada acima especificada, legitimamente representadas por quem de direito, por força do Processo nº 000031/20, sua homologação e adjudicação pelo Chefe do Executivo Municipal, têm em si como justos e acordados a celebração do presente contrato, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis pelo período de 12 (doze) meses, para os setores da administração pública. O fornecimento deverá ser conforme a necessidade e solicitação do responsável pelo setor, que informará as quantidades necessárias.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR:

Fica fixado o valor total do presente Contrato em R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da data da entrega, mediante emissão de nota fiscal, empenhada na contabilidade da prefeitura de Balsamo.

3.1. Havendo erro na Nota Fiscal ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, a mesma ficará bloqueada e o pagamento susado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus para o Município.

3.2. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente

de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE ENTREGA:

O prazo de entrega será conforme necessidade, no local a ser indicado pela Prefeitura Municipal.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA:

O presente contrato tem vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, ou até o fornecimento, pela contratada, da totalidade do objeto do contrato, momento em que este termo de contrato se expirará automaticamente, independentemente da adoção de qualquer outro procedimento.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Sem prejuízo das demais disposições deste contrato e dos termos do Pregão Presencial nº 17/2020, constituem obrigações da CONTRATADA:

6.1 Fornecer nas condições, no preço e no prazo estipulados na proposta, não podendo este ser superior ao limite estabelecido na Cláusula Segunda deste Contrato.

6.2 Fazer a entrega no endereço da Solicitação da Prefeitura sem que implique acréscimo no preço constante da proposta.

6.3 Substituir se apresentarem irregularidades, quando da conferência pela Secretaria, no prazo máximo de 03 (três) dias.

6.3.1. Estando em mora a CONTRATADA, o prazo para substituição, não interromperá a multa por atraso.

6.4. Deverão se adequar as seguintes disposições:

a) Deverão ser entregues exatamente como foram solicitados (embalagem, quantidade, validade);

b) Deverão ser de ótima qualidade, em perfeito estado e com prazo de garantia a contar da data do seu recebimento definitivo;

c) Deverão ser entregues devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local indicado da entrega;

d) Não serão aceitos os que não atendam as especificações, caso ocorra, o que não estiver dentro da conformidade, será desprezada.

6.6. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto contratado, sem prévia anuência do Município.

6.7. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão Presencial nº 17/2020, durante a execução do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO:

Sem prejuízo das demais disposições deste contrato e dos termos do Pregão Presencial nº. 17/2020, constituem obrigações do Município.

7.1. Efetuar o pagamento no valor estipulado na Cláusula Segunda.

7.2. Exigir o cumprimento rigoroso de todas as Cláusulas e condições estabelecidas no presente contrato.

7.3. Fiscalizar, através da Secretaria da Pasta, a execução do objeto contratual, não eximida a CONTRATADA da integral responsabilidade pela observância do objeto do presente contrato.

7.4. Fornecer, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, quando solicitada, informações formais à CONTRATADA, tendo em vista orientá-la sobre quaisquer dúvidas surgidas durante a execução do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA – CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA:

O presente contrato não poderá ser cedido ou transferido a terceiros, total ou parcialmente.

CLÁUSULA NONA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

Além das disposições presentes neste instrumento contratual, fica dele fazendo parte integrante, o Edital, seus correlatos anexos e a Proposta apresentada pela CONTRATADA. A empresa CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTE DO CONTRATO:

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no fornecimento, até 25% (Vinte e Cinco por Cento) de acordo com o que preceitua o art. 65, parágrafo 1º da Lei Federal nº 8666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL:

A rescisão contratual pode ser operada:

11.1. Por ato unilateral e formal do Município, conforme os casos enumerados nos incisos I à XII e XVII à XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93.

11.2. Por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, devendo a parte interessada em rescindir o presente contrato, manifestar seu interesse por escrito, com 30 (trinta) dias de antecedência.

11.3. A inexecução total ou parcial deste contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades previstas na cláusula seguinte, ensejará também a sua rescisão, desde que ocorram quaisquer motivos enumerados no art. 78, e acarretará também as conseqüências previstas no art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES:

O descumprimento das condições estabelecidas neste instrumento sujeitará a CONTRATADA às penalidades previstas na Lei n. 8.666 e legislação complementar.

Recusar-se, injustificadamente, a celebrar este Contrato, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;

- a) Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa;
- b) Ensejar o retardamento na execução do objeto deste Contrato;
- c) Não mantiver a proposta, injustificadamente;
- d) Falhar ou fraudar na execução do objeto deste Contrato;
- e) Comportar-se de modo inidôneo;
- f) Cometer fraude fiscal.

12.2. Pela inexecução total ou parcial do Contrato, bem como pelo descumprimento de normas de legislação pertinentes à execução do objeto contratual, o MUNICIPIO poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666 de 21/06/93, sendo que em caso de multa, esta corresponderá à 10 % (dez por cento) do valor contratado.

12.3. As eventuais multas aplicadas não eximem a CONTRATADA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a rescisão do contrato.

12.4. Pela rescisão do contrato pela CONTRATADA, sem justo motivo, será aplicada a esta multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado.

12.5. A CONTRATADA terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da sua notificação, para recorrer das penas aplicadas nesta Cláusula. Decorrido este prazo, a penalidade passa a ser considerada como aceita na forma como foi apresentada.

12.6. Os valores apurados a título de multa serão retidos quando da realização do pagamento à CONTRATADA. Se estes forem insuficientes, poderão ser cobrados administrativa ou judicialmente após a notificação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Os recursos destinados ao cumprimento dos encargos decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária:

02/04/00 - DEPARTAMENTO DE ASSISTENCIA SOCIAL;
08.244.0027.2027.0000 - Serviço de Proteção Social Basica e CRAS;
3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

02/05/00 - DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E CULTURA;
12.361.0035.2019.0000 - Distrib. da Merenda Escolar - Ens. Fund.;
12.365.0035.2018.0000 - Distrib. da Merenda Escolar - Ens. Infantil;

3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

02/06/00 - DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE;
10.301.0032.2024.0000 - Fundo Municipal de Saúde;
3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

02/08/00 - DEPARTAMENTO RODOVIARIO E SERVIÇOS URBANOS
15.451.0040.2022.0000 - Manutenção dos Serviços Urbanos Diversos
3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO CONTRATUAL:

As partes elegem o Foro desta Comarca de Mirassol, Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem certas e ajustadas, as partes assinam este TERMO DE CONTRATO, em 03 (três) vias de igual teor, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Prefeitura Municipal de Balsamo (SP), _____ de _____ de 2020.

Prefeitura Municipal de Balsamo
Carlos Eduardo Carmona Lourenço
Prefeito Municipal
Contratante

Contratada

Testemunhas:

ANEXO VII - (a ser preenchido pela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte)

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Obs: Este anexo deve ser apresentado em papel timbrado da empresa participante ou em papel ofício devidamente carimbado com o CNPJ da empresa.

Este documento deverá estar fora dos envelopes de documentação e proposta de preço.

Nome da empresa, qualificação, endereço, inscrita no CNPJ, neste ato representada por _____, portador de Cédula de Identidade, inscrito no CPF, DECLARA, sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do artigo 3º da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir dos benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo parágrafo 4º, do artigo 3º da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006. Tendo conhecimento dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação, em cumprimento ao artigo 32, §2º, da Lei nº 8.666/93.

Nome do contador responsável, número de inscrição no órgão de classe, DECLARA, sob as penalidades da lei, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º: _____, se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do artigo 3º da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir dos benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo parágrafo 4º, do artigo 3º da Lei Complementar 123 de 14 de

dezembro de 2006. Tendo conhecimento dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação, em cumprimento ao artigo 32, §2º, da Lei nº 8.666/93.

NOME (R.G. e CPF) e ASSINATURA DO REPRESENTANTE CONTADOR
RESPONSÁVEL E CARIMBO DA EMPRESA E DO CONTADOR

ANEXO VIII

A empresa....., CNPJ....., sediada em, por meio de seu representante legal....., CPF....., RG....., interessada em participar do Pregão Presencial....., Processo de Licitação....., promovido pela Prefeitura do Município de Bálamo/SP.

Declaro sob as penas da Lei, que fica designado para a assinatura do contrato a ser firmado com o município de Bálamo a pessoa abaixo qualificada:

NOME:

CARGO:

CPF:

RG:

DATA DE NASCIMENTO:

ENDEREÇO RESIDENCIAL COMPLETO:

E-MAIL INSTITUCIONAL:

E-MAIL PESSOAL:

TELEFONE PESSOAL:

ANEXO IX

CONDIÇÕES DE ANÁLISE DE AMOSTRAS PREVISTAS PARA O DIA 15/06/2020

SERÃO ANALISADAS AMOSTRAS DOS ITENS 01, 05, 06, 08, 09, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 23, 24, 27, 28, 31, 32, 33, 34, 37 e 38.

1. CONDIÇÕES DE ANÁLISE DE AMOSTRAS: Conforme determina a Resolução nº 038- de 16 de julho de 2009- Capítulos VII - Art. 25, §4º do Ministério da Educação - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), para efeito da promoção da qualidade, os participantes da licitação ficarão obrigados a apresentar amostras dos gêneros alimentícios descritos dos itens. As amostras apresentadas deverão ser acompanhadas obrigatoriamente de sua **ficha técnica (original ou cópia autenticada), registro e/ou sua isenção no órgão fiscalizador (MAPA OU ANVISA), com assinatura do Responsável Técnico.** A não apresentação dos referidos documentos a empresa participante ficará automaticamente desclassificada nas análises de amostras. As amostras serão submetidas a testes que comprovem a qualidade dos produtos e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados. Todos os gêneros serão avaliados conforme FICHA ANÁLISE AMOSTRA- onde será usado o critério ATENDE, NÃO ATENDE ou NÃO SE APLICA, sendo que para classificação o produto deve ATENDER em todos os itens avaliados.

2. O licitante vencedor deverá apresentar **sempre que solicitado pela STND LAUDO** emitido por laboratório de notoriedade pública que comprove as características SENSORIAIS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS, TOXICOLÓGICAS E COMPLEMENTARES do produto /marca vencedora com validade não superior a 6 (seis) meses.

Todas as amostras serão recebidas na ESCOLA MODESTO JOSÉ MOREIRA, na rua Rua Aurora Soares Galdes, Centro, nº 419 - Bálsamo-SP, NA DATA DE 15/06/2020, das 08h30 às 10h30, serão analisadas por uma comissão composta por Nutricionista e Merendeira. Esta amostra deverá ser etiquetada com o nome do fornecedor. As amostras dos licitantes vencedores serão retidas, para conferência durante as futuras entregas e posteriormente utilizada na Alimentação Escolar.

Condições das Amostras:

1. A proponente fica obrigada a apresentar:
 - 1.1 Uma amostra dos produtos a serem ofertados em embalagens ORIGINAIS;

1.2 Fichas Técnica em **original ou cópia autenticada** assinada pelo responsável técnico do fabricante.

1.3 Registros do produto/fabricante no órgão competente.

2. Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliação de acordo com os parâmetros citados abaixo:

2.1 Análises da embalagem:

2.1.1 Material

2.1.2 Peso

2.1.3 Embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas pelos interessados, estando, porém sujeita à aprovação do setor competente.

2.2 Rotulagem

2.2.1 Ingredientes

2.2.2 Informação Nutricional

2.2.3 Prazo de Validade

2.3 Análises: Características organolépticas:

2.3.1 Sabor

2.3.2 Textura

2.3.3 Consistência (quando for o caso)

2.3.4 Cor

2.3.5 Rendimento (quando for o caso)

2.3.6 Aspecto

2.3.7 Odor

2.3.8 Cocção (quando for o caso)

O produto ofertado deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial:

- Resolução RDC nº273 de 22/09/2005 da ANVISA/MS;
- Resolução RDC nº259 de 20/09/02, ANVISA/MS;
- Resolução RDC nº360 de 23/12/03, ANVISA/MS;
- Resolução RDC Nº175, DE 08/07/03, ANVISA/MS e a
- Instrução Normativa nº28, de 12/06/2007, Ministério da Agricultura
- Resolução RDC Nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS

FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

FIRMA: _____

Pregão:

Data do Pregão: ___/___/_____

Data da Análise: ___/___/_____

NOME DO PRODUTO: Item nº _____ - Descrição: _____

1.A proponente fica obrigada a apresentar:

1.1 Uma amostra dos produtos a serem ofertados em embalagens ORIGINAIS;

ATENDE NÃO ATENDE

1.2 Ficha Técnica em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico do fabricante.

ATENDE NÃO ATENDE

1.3 Registro do produto /fabricante no órgão competente.

ATENDE NÃO ATENDE

2. Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliação de acordo com os seguintes parâmetros:

2.1 Análises da embalagem:

2.1.1 Material

ATENDE NÃO ATENDE

2.1.2 Peso

ATENDE NÃO ATENDE

2.1.3 Embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas pelos interessados, estando porém sujeita à aprovação do setor competente.

ATENDE NÃO ATENDE

2.2 Rotulagem

2.2.1 Ingredientes

ATENDE NÃO ATENDE

2.2.2 Informação Nutricional

ATENDE NÃO ATENDE

2.2.3 Prazo de Validade

ATENDE NÃO ATENDE

2.3 Análises: Características organolépticas:

2.3.1 Sabor

ATENDE NÃO ATENDE NÃO SE APLICA

2.3.2 Textura

ATENDE NÃO ATENDE NÃO SE APLICA

2.3.3 Consistência (quando for o caso)

ATENDE NÃO ATENDE NÃO SE APLICA

2.3.4 Cor

ATENDE NÃO ATENDE NÃO SE APLICA

2.3.5 Rendimento (quando for o caso)

() ATENDE () NÃO ATENDE() NÃO SE APLICA

2.3.6 Aspecto

() ATENDE () NÃO ATENDE() NÃO SE APLICA

2.3.7 Odor

() ATENDE () NÃO ATENDE() NÃO SE APLICA

2.3.8 Cocção (quando for o caso)

() ATENDE () NÃO ATENDE() NÃO SE APLICA

Status: () Aprovado

() Não

aprovado

Ações Corretivas/
Observações:

Merendeira

Nutricionista